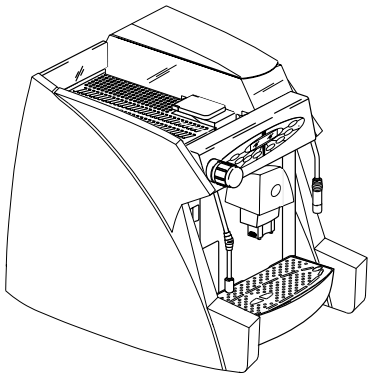
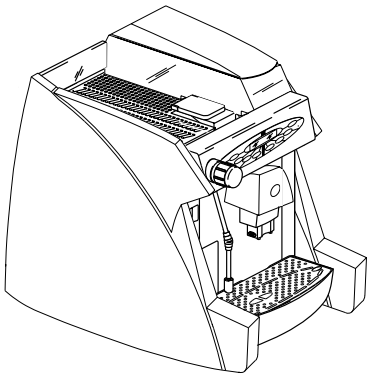
la Pavoni

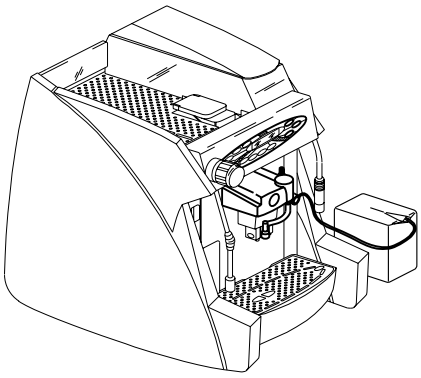
Macchina automatica per caffè espresso
Automatic espresso coffee machine
Automatische Espressomaschine
Machine automatique à café expresso



BAR AT ES



BAR AT E



BAR AT EC

USO E MANUTENZIONE
INSTRUCTION AND MAINTENANCE
BETRIEB UND WARTUNG
MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

INDICE

Italiano pagine 6÷29

INDICE. 2

PARTI PRINCIPALI. 6

1- INTRODUZIONE AL MANUALE 7
1.1 Premessa. 7
1.2 Simbologia utilizzata. 7

2- INFORMAZIONI SULLA MACCHINA. 7
2.1 Informazioni per l'utilizzatore. 7
2.2 Destinazione d'uso della macchina. 7
2.3 Rischi residui. 8
2.4 Identificazione della macchina. 8
2.5 Dati tecnici. 8

3 - SICUREZZA. 9
3.1 Norme generali di sicurezza. 9
3.2 Requisiti degli operatori. 9
3.3 Dispositivi di sicurezza installati. 9

4 - DESCRIZIONE COMANDI E STRUMENTI. 9
4.1 Premessa. 9
4.2 Comandi. 9
4.3 Gruppo erogatore caffè. 11
4.4 Gruppo cappuccinatore (BAR AT EC). 11
4.5 Tubi erogatori vapore ed acqua calda (BAR AT ES - BAR AT EC). 11

5 - INSTALLAZIONE. 11
5.1 Collegamenti. 11
5.2 Inserimento chiave nazione. 13
5.3 Prima accensione della macchina. 13
5.4 Collegamento porta seriale. 13

6 - USO DELLA MACCHINA. 14
6.1 Stati della macchina. 14
6.2 Accensione manuale. 14
6.3 Accensione automatica programmata. 14
6.4 Accensione temporanea da standby. 14
6.5 Erogazione di caffè. 14
6.6 Erogazione caffè premacinato. 14
6.7 Erogazione caffè light. 15
6.8 Erogazione caffè in caraffa. 15
6.9 Erogazione caffè macchiato (BAR AT EC) 15
6.10 Erogazione cappuccino (BAR AT EC) 15
6.11 Erogazione latte caldo (BAR AT EC) 16
6.12 Erogazione acqua calda (BAR AT EC - BAR AT ES) 16
6.13 Erogazione vapore (BAR AT EC - BAR AT ES) 16
6.14 Programmazione tasti erogazione (BAR AT ES - BAR AT E) 17
6.15 Programmazione tasti erogazione (BAR AT EC) 17
6.16 Regolazione della crema (BAR AT EC) ... 18
6.17 Regolazione della macinatura. 18
6.18 Messaggi sul display. 18
6.19 Funzioni programmabili del menu. 19
6.19.1 - Riassunto funzioni programmabili del menu. 20
6.19.2 - Descrizione delle funzioni. 21
6.20 Spegnimento della macchina. 24
6.21 Smontaggio/montaggio dei pannelli. 24
6.22 Messa fuori servizio. 24

7 - MANUTENZIONE. 25
7.1 Premessa. 25
7.2 Pulizia della macchina. 25
7.2.1 - Erogatore caffè. 25
7.2.2 - Gruppo caffè. 25
7.2.3 - Vasca raccogligocce e relativa griglia. 26
7.2.4 - Cassetto raccoglifondi. 26
7.2.5 - Tubi erogatori vapore ed acqua calda (BAR AT ES - BAR AT EC). 26
7.2.6 - Piano scaldatazze. 26
7.2.7 - Contenitore caffè. 26
7.3 Blocco del macinacaffè. 26
7.3.1 - Smontaggio/montaggio del macinacaffè. 26
7.4 Pulizia del cappuccinatore (BAR AT EC) . 28
7.4.1 - Gruppo erogatore cappuccino (BAR AT EC) 28

8 - INCONVENIENTI CAUSE E RIMEDI. 29

TABLE OF CONTENTS

English page 30÷53

TABLE OF CONTENTS. 3

MAIN PARTS 30

1- INTRODUCTION TO MANUAL. 31
1.1 Foreword 31
1.2 Symbols used. 31

2- MACHINE INFORMATION. 31
2.1 Notes for the user. 31
2.2 Intended use of the machine. 31
2.3 Residual risks. 32
2.4 Machine identification. 32
2.5 Technical data. 32

3 -SAFETY. 33
3.1 General safety rules. 33
3.2 Operators' requisites. 33
3.3 Safety devices provided. 33

4 -COMMANDS & INSTRUMENTS DESCRIPTION. 33
4.1 Foreword. 33
4.2 Commands. 33
4.3 Coffee dispenser unit. 35
4.4 Cappuccino dispensing unit (BAR AT EC). 35
4.5 Steam/hot water spout (BAR AT ES - BAR AT EC). 35

5 -INSTALLATION. 35
5.1 Connections. 35
5.2 Insertion of Nation key. 37
5.3 First switching on. 37
5.4 Serial port connection. 37

6 - USING THE MACHINE. 38
6.1 Machine statuses. 38
6.2 Manual switching on. 38
6.3 Programmed automatic switching on. ..38
6.4 Temporary switching on from standby. 38
6.5 Coffee dispensing. 38
6.6 Pre-ground coffee dispensing. 38
6.7 Light coffee dispensing. 39
6.8 Dispensing coffee in jug. 39
6.9 Coffee with a dash of milk dispensing (BAR AT EC) 39
6.10 Cappuccino dispensing (BAR AT EC) 39
6.11 Hot milk dispensing (BAR AT EC) 40
6.12 Hot water dispenser (BAR AT EC - BAR AT ES) 40
6.13 Steam dispenser (BAR AT EC - BAR AT ES) 40
6.14 Programming of dispensing keys (BAR AT ES - E). ..... 41.
6.15 Programming of dispensing keys. (BAR AT EC) 41
6.16 Froth adjustment (BAR AT EC) 42
6.17 Grinder adjustment.. 42
6.18 Display messages. 42
6.19 Menu-programmable functions. 43
6.19.1-Summary of menu programmable functions. 44
6.19.2- Functions description.. 45
6.20 Machine switching off.. 48
6.21 Disassembling/assembling the cover panels.. 48
6.22 Setting out of operatione. 48

7 - MAINTENANCE. 49
7.1 Foreword.. 49
7.2 Cleaning of machine. 49
7.2.1- Coffee dispenser.. 49
7.2.2- Brewing unit. 49
7.2.3- Drip tray and relative grid. 50
7.2.4- Grounds tray.. 50
7.2.5- Steam/hot water spouts (BAR AT ES - BAR AT EC). 50
7.2.6- Cup heating plate. 50
7.2.7- Coffee hopper.. 50
7.3 Jamming of the coffee grinder unit. 50
7.3.1- Coffee grinder dismantling/assembly.. 50
7.4 Cleaning the capuccinatore (BAR AT EC) 52
7.4.1- Cappuccino dispensing unit (BAR AT EC) 52

8 - TROUBLESHOOTING – CAUSES AND REMEDIES. 53

INHALTSVERZEICHNIS

Deutsch Seite 54÷78

INHALTSVERZEICHNIS. 4

LEGENDE. 54

1 - EINLEITUNG. 55
1.1 Bemerkung. 55
1.2 Symbole. 55

2 - INFORMATIONEN. 55
2.1 Informationen für den Benutzer. 55
2.2 Verwendungszweck der Maschine. 55
2.3 Gefahrenpunkte. 56
2.4 Identifikationsdaten der Maschine. 56
2.5 Technische Daten. 56

3 - SICHERHEIT. 57
3.1 Allgemeine Sicherheitsvorschriften. 57
3.2 Kompetenzen Techniker / Benutzer. 57
3.3 Sicherheitsvorrichtungen. 57

4 - BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE. . 57
4.1 Bemerkung. 57
4.2 Bedienelemente. 57
4.3 Kaffeeauslauf. 59
4.4 Brühgruppe Cappuccinatore (BAR AT EC). 59
4.5 Dampf- und Heisswasserentnahmerohr (BAR AT ES - BAR AT EC). 59

5 - AUFSTELLUNG. 59
5.1 Anschluß 59
5.2 Stecken des Nationenschlüssels. 61
5.3 Erste Inbetriebnahme der Maschine. 61
5.4 Serieller Anschluß 61

6 - INBETRIEBNAHME UND FUNKTIONEN. 62
6.1 Zustände der Maschine. 62
6.2 Manuelles Einschalten. 62
6.3 Programmiertes automatisches Einschalten. 62
6.4 Manuelles Einschalten aus dem Stand-by Modus. 62
6.5 Kaffee aus frischgemahlenen Kaffeebohnen. 62
6.6 Kaffee aus Kaffeepulver. 62
6.7 Kaffee light. 63
6.8 Kännchenportionen. 63
6.9 Milchkaffee (BAR AT EC) 63
6.10 Zubereitung Cappuccino (BAR AT EC) ... 63
6.11 Heiße Milch (BAR AT EC) 64
6.12 Heisswasserentnahme (BAR AT ES - BAR AT EC) 64
6.13 Dampfentnahme (BAR AT ES - BAR AT EC) 64
6.14 Programmierung der Produkttasten ..... 65.
6.15 Programmierung der Zusätzlichen Produkttasten (BAR AT EC) 65
6.16 Einstellung der Milchschaumkonsistenz (BAR AT EC) 66
6.17 Einstellung der Mahlfeinheit. 66
6.18 Display Anzeigen 66
6.19 Programmierbare Menüfunktionen. 67
6.19.1- Übersicht der programmierbaren Menüfunktionen. 68
6.19.2- Beschreibung der Menüfunktionen 69
6.20 Ausschalten der Maschine. 72
6.21 Demontage / Montage der Außenteile. 72
6.22 Außerbetriebnahme der Maschine. 73

7 - WARTUNG. 73
7.1 Bemerkung 73
7.2 Reinigung der Maschine. 74
7.2.1- Kaffeeauslauf. 74
7.2.2- Brühgruppe. 74
7.2.3- Abtropfschale und Abtropfgitter. 75
7.2.4- Satzschublade 75
7.2.5- Heisswasser- und Dampfentnahmerohr (BAR AT ES - BAR AT EC). 75
7.2.6- Tassenwärmfläche 75
7.2.7- Bohnenbehälter. 75
7.3 Blockierung des Mahlwerks.. 75
7.3.1- Demontage / Montage des Mahlwerks. .. 75
7.4 Reinigung des Cappuccinatore (BAR AT EC) 77
7.4.1-Brühgruppe Cappuccino (BAR AT EC) 77

8 - STÖRUNGEN URSACHEN UND ABHILFEN.. 78

TABLE DES MATIERE

Françaish page 79÷102

TABLE DES MATIÈRES. 6

PARTIES PRINCIPALES 79

1- INTRODUCTION AU MANUAL. 80
1.1 Avant-propos. 80
1.2 Symboles employés. 80

2- INFORMATIONS SUR LA MACHINE. 80
2.1 Informations pour l'utilisateur. 80
2.2 Utilisation prévue de la machine. 80
2.3 Risques résiduels. 81
2.4 Identification de la machine. 81
2.5 Données techniques. 81

3 - SÉCURITÉ. 82
3.1 Consignes générales de sécurité. 82
3.2 Qualités requises des opérateurs. 82
3.3 Dispositifs de sécurité installés. 82

4 - DESCRIPTION DES COMMANDES ET DES PARTIES. 82
4.1 Avant-propos. 82
4.2 Commandes. 82
4.3 Groupe de distribution de café. 84
4.4 Groupe Cappuccinatore (BAR AT EC). 84
4.5 Tuyaux de distribution de la vapeur (BAR AT ES - BAR AT EC). 84

5 - MISE EN PLACE. 84
5.1 Connexions. 84
5.2 Introduction de la clé nation. 86
5.3 Première mise en circuit de la machine. 86
5.4 Connexion du port sériel. 86

6 - EMPLOI DE LA MACHINE. 87
6.1 État de la machine. 87
6.2 Mise en marche manuelle. 87
6.3 Mise en marche automatique programmée. 87
6.4 Mise en marche momentanée à partir de stand-by. 87
6.5 Distribution de café. 87
6.6 Distribution de café prémoulu. 87
6.7 Distribution du café léger. 88
6.8 Distribution du café en carafe. 88
6.9 Distribution café avec une goutte de lait (BAR AT EC) 88
6.10 Distribution cappuccino (BAR AT EC) 88
6.11 Distribution lait chaud (BAR AT EC) 89
6.12 Distribution d'eau chaude (BAR AT ES - BAR AT EC) 89
6.13 Distribution de vapeur (BAR AT ES - BAR AT EC) 89
6.14 Programmation des touches de distribution 90
6.15 Programmation des touches de distribution (BAR AT EC) 90
6.16 Réglage de la crème (BAR AT EC) 91
6.17 Réglage de la mouture. 91
6.18 Messages affichés 92
6.19 Fonctions programmables du menu. 92
6.19.1 - Résumé des fonctions programmable du menu.. 93
6.19.2- Description des fonctions 94
6.20 Mise hors circuit de la machine 97
6.21 Démontage/montage des panneaux. 97
6.22 Mise hors service.. 97

7 - ENTRETIEN.. 98
7.1 Avant-propos. 98
7.2 Nettoyage de la machine. 98
7.2.1- Distributeur de café. 98
7.2.2- Groupe café. 98
7.2.3- Bac et grille d'égouttement. 99
7.2.4- Tiroir à marcs 99
7.2.5- Tuyaux de distribution de vapeur et d'eau chaude (BAR AT ES - BAR AT EC). 99
7.2.6- Plaque chauffante.. 99
7.2.7- Récervoir à café.. 99
7.3 Blocage du moulin à café. 99
7.3.1-Démontage/montage du moulin à café.. 99
7.4 Nettoyage du Cappuccinatore (BAR AT EC) 101
7.4.1- Groupe de distribution cappuccino (BAR AT EC) 101

8 - DÉFAILLANCES CAUSES ET REMÈDES. 102

PARTI PRINCIPALI

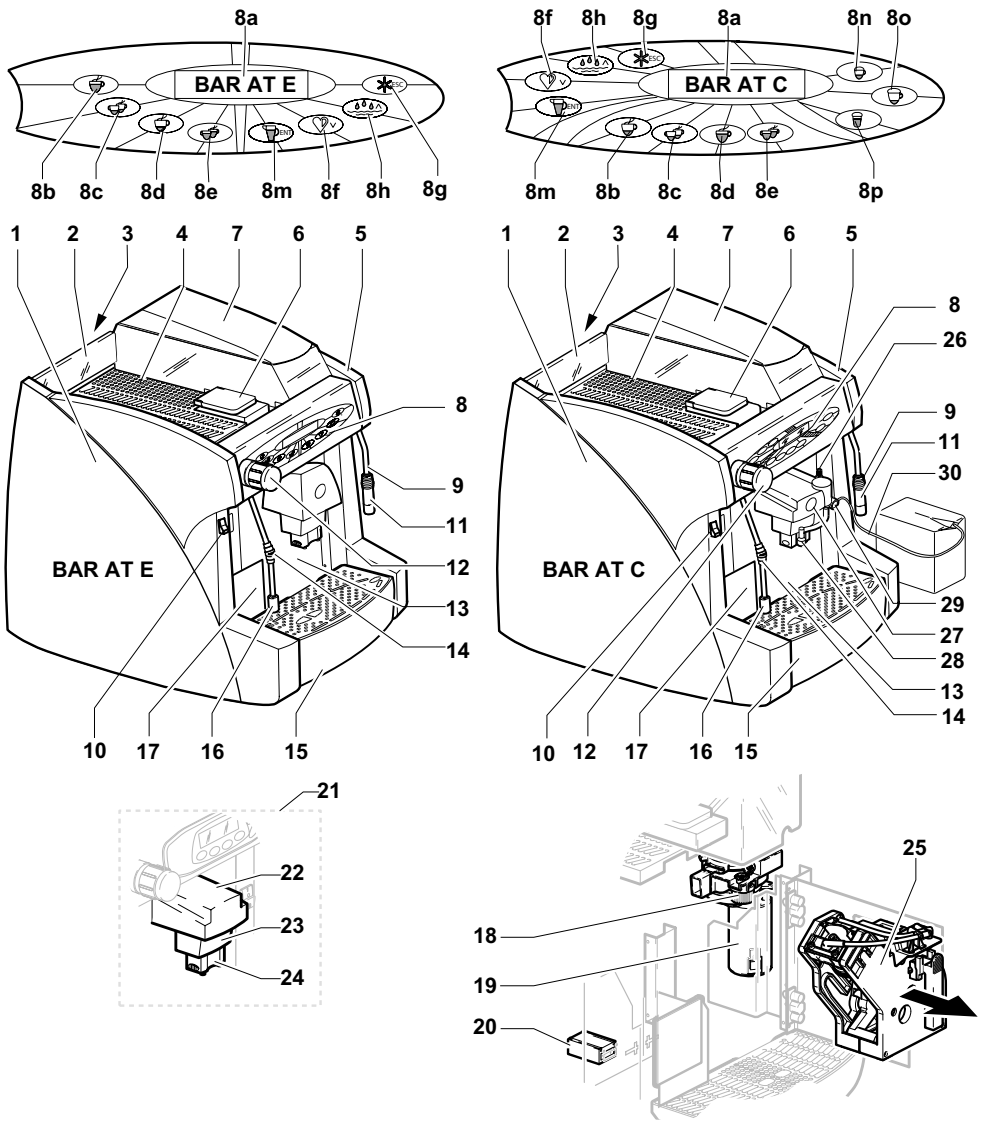


fig. 1

1		Pannello sinistro
2		Vetrinetta
3		Pannello posteriore
4		Piano scaldatazze
5		Pannello destro
6		Sportello caffè premacinato
7		Contenitore caffè in grani
8		Pannello comandi
	8a	Display
	8b	Tasto 1 caffè basso
	8c	Tasto 2 caffè bassi
	8d	Tasto 1 caffè alto
	8e	Tasto 2 caffè alti
	8f	Tasto preselezione premacinato
	8g	Tasto opzione
	8h	Tasto acqua calda (BAR AT ES - EC)
	8m	Tasto caraffa
	8n	Tasto caffè macchiato
	8o	Tasto cappuccino
	8p	Tasto latte caldo
9		Protezione in gomma
10		Interruttore generale
11		Tubo erogatore acqua calda (BAR AT ES-EC)
12		Rubinetto erogazione vapore (BAR AT ES-EC)
13		Sportello
14		Protezione in gomma
15		Vasca raccogligocce
16		Tubo erogatore vapore (BAR AT ES-EC)
17		Cassetto raccoglifondi
18		Pomello di regolazione macinatura
19		Gruppo macinacaffè
20		Contaimpulsi meccanico
21		Gruppo erogatore caffè
22		Copertura per gruppo erogatore
23		Erogatore mobile
24		Erogatore telescopico
25		Gruppo caffè
26		Spillo di regolazione (BAR AT EC)
27		Copertura erogatore (BAR AT EC)
28		Tubo erogatore (BAR AT EC)
29		Pinza blocca tubo (BAR AT EC)
30		Tubo di aspirazione latte (BAR AT EC)

1 - INTRODUZIONE AL MANUALE

1.1 Premessa

Importante

La presente pubblicazione è parte integrante della macchina e va letta attentamente. All'interno vi sono le informazioni relative all'uso corretto della macchina e alla manutenzione (per le operazioni di competenza dell'utilizzatore).

La presente pubblicazione è relativa alla macchina BAR AT per gli allestimenti ES, E e EC. L'allestimento E si differenzia dal ES per la mancanza dei dispositivi adibiti all'erogazione dell'acqua calda e del vapore acqueo; l'allestimento EC è in grado di fornire bevande a base di latte e caffè o latte caldo; poiché per le rimanenti funzioni gli allestimenti sono uguali, verrà specificato, di volta in volta, quando un argomento trattato nella pubblicazione riguarda un solo allestimento.

Costruttore: **La Pavoni S.p.A.**
Via Privata gorizia, 7 - 20098 S. Giuliano Milanese (Mi)

La presente pubblicazione va conservata con cura e deve accompagnare la macchina durante tutta la sua vita operativa, compresi gli eventuali passaggi di proprietà.

In caso di smarrimento o deterioramento della presente pubblicazione, se ne dovrà richiedere immediatamente copia ad un CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

1.2 Simbologia utilizzata

All'interno di questa pubblicazione sono stati utilizzati diversi tipi di avvertenze con lo scopo di evidenziare i vari livelli di pericolo o di competenze.

A completamento del simbolo è riportato un messaggio che spiega le procedure e fornisce informazioni utili:

Pericolo

E' utilizzato per evidenziare situazioni pericolose per gli addetti alla macchina e per la macchina stessa.

Manutentore Tecnico

E' utilizzato per segnalare le operazioni che devono essere eseguite esclusivamente dal personale specializzato addetto alla manutenzione.

Importante

E' utilizzato per segnalare operazioni che, se eseguite, salvaguardano il buon funzionamento della macchina.

2 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

2.1 Informazioni per l'utilizzatore

- La macchina è programmabile per ciò che riguarda i dosaggi di ogni tipo di erogazione.
- La macchina deve essere installata in luogo illuminato, riparato, asciutto e su un piano di lavoro in grado di sopportarne il peso.
- Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio ed il mantenimento nel tempo delle sue caratteristiche si consiglia quanto segue:
  - Temperatura ambiente: 10°C ÷ 40°C
  - Umidità massima: 90%
- Per eventuali necessità rivolgersi al Distributore o all'Importatore della propria Nazione oppure al Costruttore nel caso non sia presente alcun importatore.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio Assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare in modo da prevenire ogni rischio.
- I CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI si rendono disponibili per qualsiasi chiarimento ed informazione riguardanti il funzionamento della macchina e per esaudire richieste di fornitura di ricambi o di assistenza tecnica.
- Il Costruttore si riserva il diritto di apportare eventuali migliorie alla macchina senza alcun preavviso.
- Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono riservati al Costruttore.

2.2 Destinazione d'uso della macchina

Gli allestimenti ES e E sono in grado di fornire, in modo completamente automatico e programmabile:
- bevande a base di caffè in grani macinato all'istante;
- bevande a base di caffè premacinato;
- acqua calda e vapore acqueo (allestimento ES) per la preparazione ed il riscaldamento di bevande.

L'allestimento EC è in grado di fornire, in modo completamente automatico e programmabile:
- bevande a base di latte e caffè in grani macinato all'istante;
- latte caldo.

Importante

In caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia e il Costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose.

E' da considerarsi uso improprio:
- qualsiasi utilizzo diverso da quello previsto e/o con tecniche diverse da quelle indicate in questa pubblicazione;
- qualsiasi intervento sulla macchina che sia in contrasto con le indicazioni riportate in questa pubblicazione;
- qualsiasi utilizzo dopo manomissioni a componenti e/o dopo alterazioni ai dispositivi di sicurezza;
- l'installazione all'esterno dell'apparecchio.

2.3 Rischi residui

L'operatore non può essere protetto contro il getto diretto di vapore o acqua calda (allestimento BAR AT ES - BAR AT EC).

2.4 Identificazione della macchina

La macchina è identificata dal nome del modello e dal numero di matricola rilevabili sull'apposita targhetta (fig. 2).
Sulla targhetta sono riportate le seguenti specifiche:

- nome del Costruttore
- marcatura CE
- modello macchina
- N° di matricola
- anno di fabbricazione
- alcune specifiche costruttive:
  - tensione dell'energia elettrica di alimentazione (V)
  - frequenza della corrente elettrica di alimentazione (Hz)
  - potenza elettrica assorbita (W)
  - numero delle fasi della linea elettrica di alimentazione (PH)
  - pressione ammessa nella rete idrica (MPa)

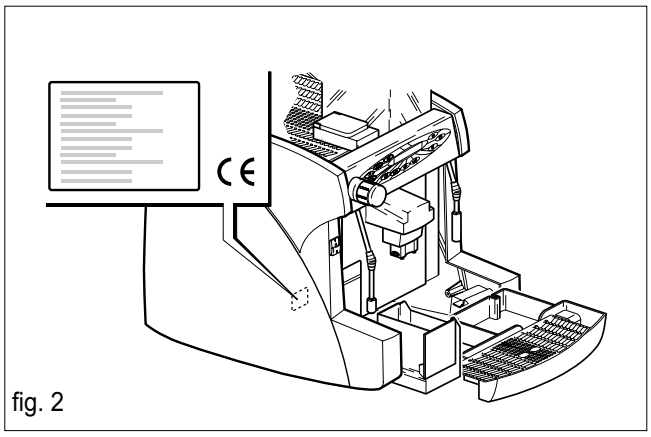


fig. 2

Importante

Per qualsiasi richiesta presso i CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI, far sempre riferimento a tale targhetta, riportando i dati specifici della macchina, impressi su essa.

2.5 Dati tecnici

Dimensioni (fig. 3)

L.	mm	460	
P.	mm	580	
h.	mm	570	
Peso.	kg	36	
Potenza installata.	W	3250	1750
Tensione di alimentazione.	V	230V~/400V 2N~	
Lunghezza cavo alimentazione.	mm	1500	
Alimentazione idrica pressione ammessa.	MPa	0,1÷ 0,8 (1÷8 bar)	

Capacità

Contenitore grani caffè.	g	1100
Cassetto raccoglifondi.	n°~	30

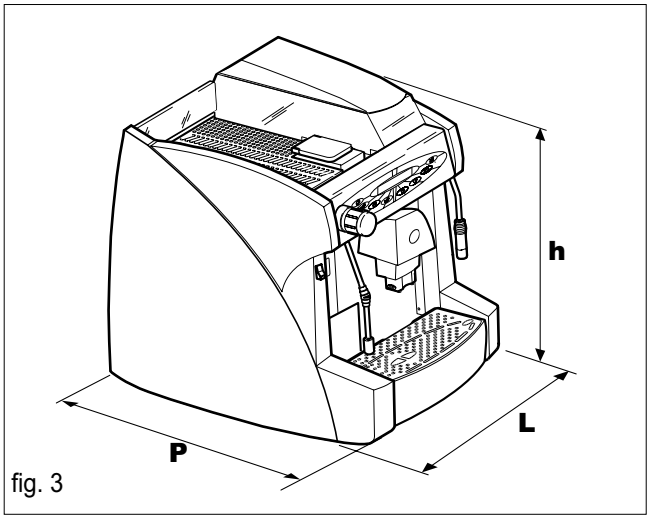


fig. 3

3 - SICUREZZA

3.1 Norme generali di sicurezza

- Leggere attentamente la presente pubblicazione prima di utilizzare la macchina.
- E' assolutamente vietato rendere inattive le sicurezze installate sulla macchina.
- Le operazioni di pulizia della macchina devono essere effettuate con l'interruttore generale (rif. 10, fig. 1) e l'interruttore onnipolare in posizione "0"; e dopo aver sfilato la spina dalla presa di corrente.
- Non modificare autonomamente parti della macchina; il mancato rispetto di quanto specificato fa decadere le responsabilità del Costruttore.
- Non dirigere getti d'acqua sulla macchina.

3.2 Requisiti degli operatori

Ai fini della sicurezza sono distinti due addetti con diversi requisiti:

Manutentore tecnico
Persona addetta alle operazioni di installazione, regolazione, messa a punto e, più in generale, alla manutenzione della macchina.

Utilizzatore
Persona addetta alla sola conduzione e al presidio della macchina. All'utilizzatore è permesso la messa in funzione della macchina, la regolazione dei parametri di lavoro, l'arresto della macchina, il caricamento del caffè in grani, lo svuotamento delle vasche di raccolta fondi e liquidi e la pulizia esterna della macchina.
Qualora rilevi anomalie di funzionamento della macchina deve richiedere l'intervento del manutentore tecnico.

Pericolo

E' vietato all'utilizzatore eseguire operazioni che nella presente pubblicazione vengono indicate di responsabilità del manutentore tecnico.

3.3 Dispositivi di sicurezza installati

- Tre valvole di sicurezza proteggono la macchina dalle sovrappressioni nell'impianto destinato alla produzione dell'acqua calda per il caffè, dell'acqua calda per le bevande e del vapore.
- Ogni caldaia è protetta dai surriscaldamenti da un termostato.
- Tre microinterruttori controllano la posizione della vasca raccogligocce (rif. 15, fig. 1), del cassetto raccoglifondi (rif. 17, fig. 1) e dello sportello (rif. 13, fig. 1). Se uno dei componenti non è posizionato correttamente il relativo microinterruttore blocca il funzionamento della macchina e sul display apparirà l'indicazione del componente fuori posto.
- Due contaimpulsi (uno elettronico ed uno meccanico) conteggiano il numero di erogazioni eseguite e consentono di programmare gli interventi di manutenzione ordinaria da parte del manutentore tecnico.
- La maggior parte dei componenti elettrici della macchina è alimentata a 24 V dc.

4 - DESCRIZIONE COMANDI E STRUMENTI

4.1 Premessa

Importante

Nella descrizione dei tasti vengono utilizzati i termini "caffè basso" e "caffè alto" per indicare i due diversi livelli di bevande che possono essere erogate.

La macchina viene consegnata con i tasti erogazione già programmati su valori standard.

4.2 Comandi

Sulla macchina sono presenti i seguenti comandi (vedi fig. 1):

Interruttore generale (rif. 10, fig. 1).
In posizione "I" accende la macchina (abilitazione funzioni elettriche).
La spia presente sul tasto si accende.
In posizione "O" spegne la macchina (disabilitazione funzioni elettriche).
La spia presente sul tasto "I" si spegne.

Tasto 1 caffè basso (rif. 8b, fig. 1).
(Vedi “6.5 Erogazione di caffè”).
Riprogrammabile (Vedi “6.14 Programmazione tasti erogazione”).

Tasto 2 caffè bassi (rif. 8c, fig. 1).
(Vedi “6.5 Erogazione di caffè”).
Riprogrammabile (Vedi “6.14 Programmazione tasti erogazione”).

Tasto 1 caffè alto (rif. 8d, fig. 1).
(Vedi “6.5 Erogazione di caffè”).
Riprogrammabile (Vedi “6.14 Programmazione tasti erogazione”).

Tasto 2 caffè alti (rif. 8e, fig. 1).
(Vedi “6.5 Erogazione di caffè”).
Riprogrammabile (Vedi “6.14 Programmazione tasti erogazione”).

Tasto preselezione premacinato (rif. 8f, fig. 1).
Predispone la macchina all’erogazione di caffè premacinato (Vedi “6.6 Erogazione caffè premacinato”).

Tasto preselezione caffè light (rif. 8f, fig. 1).
Premendo due volte predispone la macchina all’erogazione di caffè light (Vedi “6.7 Erogazione caffè light”).

Tasto opzione (rif. 8g, fig. 1).
Accende temporaneamente la macchina quando è in “STANDBY” e conferma la selezione dei tasti e .

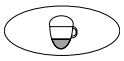
Tasto acqua calda (allestimento BAR AT ES-EC), (rif. 8h, fig. 1).
(Vedi “6.12 Erogazione acqua calda”).
Riprogrammabile (Vedi “6.14 Programmazione tasti erogazione”).

Tasto caraffa (rif. 8m, fig. 1).
(Vedi “6.8 Erogazione caffè in caraffa”).
Riprogrammabile (Vedi “6.14 Programmazione tasti erogazione”).

Rubinetto vapore (allestimento BAR AT EC - BAR AT ES) (rif. 12, fig. 1).
Ruotato in senso antiorario apre il getto di vapore.
Ruotato in senso orario lo chiude.
(Vedi “6.13 Erogazione vapore”).

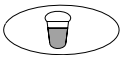
Contaimpulsi meccanico (rif. 20, fig. 1).
Visualizza il numero di erogazioni che la macchina ha effettuato.

Display pannello comandi (rif. 8a, fig. 1).
Vengono visualizzati i vari messaggi di controllo e di funzionamento della macchina.
(Vedi “6.18 Messaggi sul display”).



Tasto caffè macchiato (rif. 8n, fig. 1).
Riprogrammabile (Vedi “6.15 Programmazione tasti erogazione”) (Vedi “6.9 Erogazione caffè macchiato ”).

Tasto Cappuccino (rif. 8o, fig. 1).
Riprogrammabile (Vedi “6.15 Programmazione tasti i erogazione”) (Vedi “6.10 Erogazione cappuccino ”).



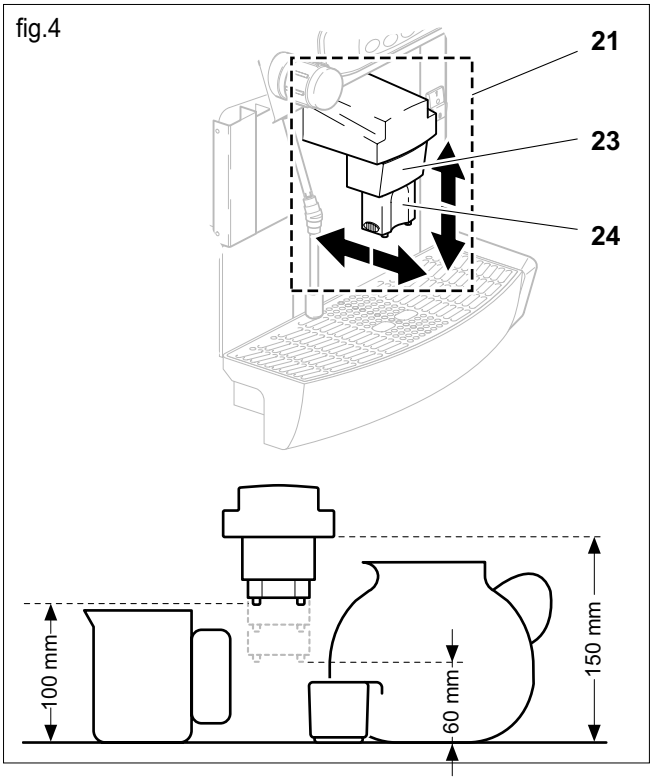
Tasto latte caldo (rif. 8p, fig. 1).
Riprogrammabile (Vedi “6.15 Programmazione tasti erogazione”) (Vedi “6.11 Erogazione latte caldo ”).

Spillo di regolazione crema (rif. 26, fig. 1).
Escursione in altezza regolabile manualmente (Vedi “6.16 Regolazione della crema”).

4.3 Gruppo erogatore caffè

La posizione di questo gruppo (rif. 21, fig. 4) può essere modificata in funzione dell'altezza del recipiente utilizzato.
E' infatti possibile muovere all'indietro l'erogatore mobile (rif. 23, fig. 4) e in alto o in basso l'erogatore telescopico (rif. 24, fig. 4).
Si possono così ottenere diverse altezze utili (vedi fig. 4).
N.B.: Se si utilizza sempre e solo un recipiente di altezza superiore a 90 mm è possibile rimuovere l'erogatore telescopico (rif. 23, fig. 4), tirandolo verso il basso.

fig.4



4.4 Gruppo Cappuccinatore (BAR AT EC)

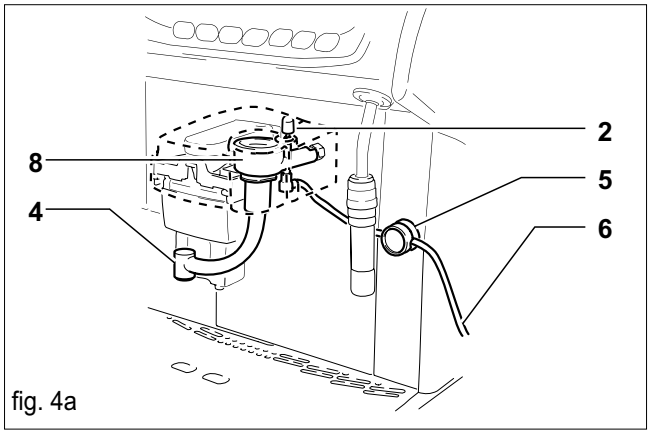


fig. 4a

Il gruppo cappuccinatore (fig. 4a), è composto da:
- Il tubo di aspirazione latte (rif. 6, fig. 4a);
- dalla pinza blocca tubo (rif. 5, fig. 4a)
- dal corpo cappuccinatore (rif. 8, fig. 4a);
- dallo spillo che regola la qualità di crema (rif. 2, fig. 4a)
- dal tubo erogatore regolabile (rif. 4, fig. 4a).

4.5 Tubi erogatori vapore ed acqua calda (BAR AT ES - BAR AT EC)

I tubi erogatori di vapore (rif. 16, fig. 1) e acqua calda (rif. 11, fig. 1) sono dotati di apposite protezioni in gomma (rif. 14 e 9, fig. 1) per afferrarli e orientarli anche quando sono surriscaldati.

5 - INSTALLAZIONE

Pericolo

Operazione di competenza del Manutentore tecnico

5.1 Collegamenti

Attenzione

La connessione dovrà essere effettuata tenendo in considerazione le norme nazionali vigenti

Eseguire i collegamenti procedendo in questo modo:

- Verificare che il piano su cui va appoggiata la macchina sia stabile ed in grado di sopportarne il peso.
- Praticare sul piano i fori (rif. C' e D' o F', fig. 6), eventualmente anche i fori (rif. B', fig. 6 e rif. E', fig. 6 - vedi N.B.), come indicato nel prospetto.
- Installare la macchina sul piano e livellarla regolando in altezza i piedi registrabili (rif. A, fig. 5).
- Collegarla alla rete di distribuzione acqua potabile, per mezzo del raccordo (rif. C, fig. 5).
- Collegarla alla linea elettrica con il cavo (rif. D, fig. 5).

N.B.: E' possibile collegare la vasca raccogligocce (rif. 15, fig. 1) ad uno scarico procedendo in questo modo:
- eseguire, sul piano di appoggio, il foro (rif. B', fig. 6);
- rompere il diaframma che chiude il foro di scarico della vasca raccogligocce (rif. 15, fig. 1);
- collegare un tubo di scarico al raccordo (rif. B, fig. 5), tramite una fascetta.

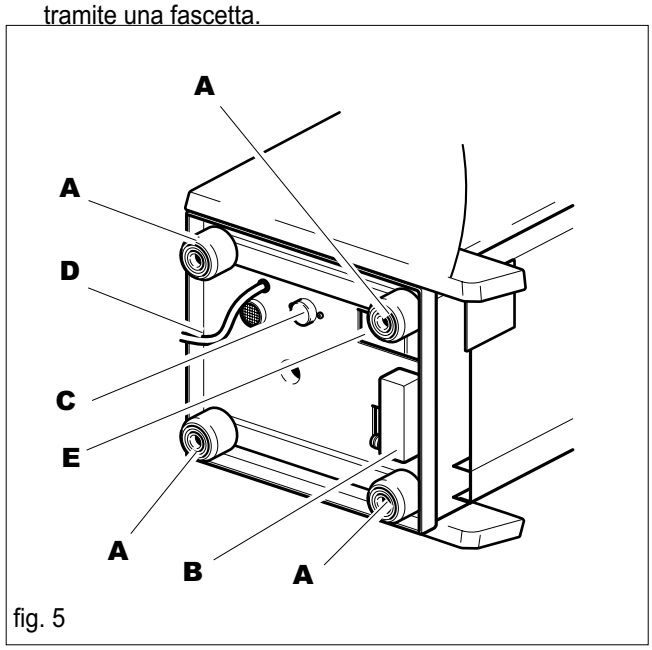


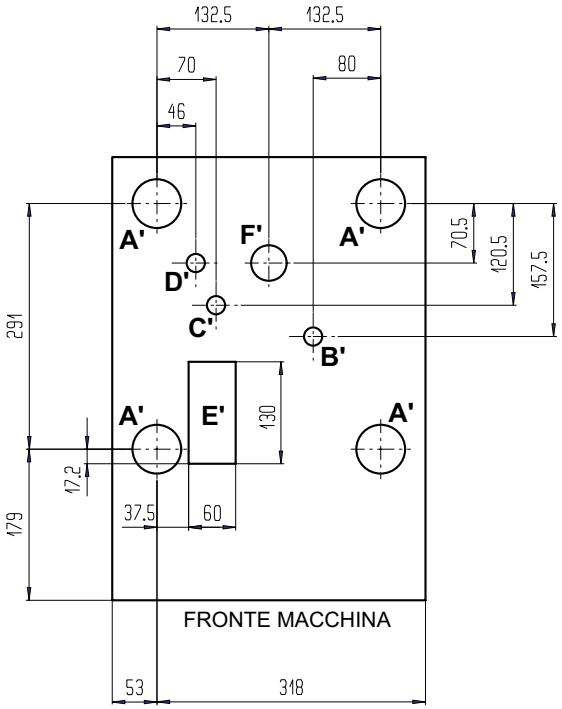
fig. 5

E' possibile inoltre scaricare i fondi direttamente in un contenitore, da piazzare sotto al piano che sostiene la macchina, procedendo come segue:
- eseguire sul piano d'appoggio il foro (rif. E', fig. 6);
- rompere il diaframma (rif. E, fig. 6) presegnato nel fondo del cassetto raccoglifondi (rif. 17, fig. 1).

Importante

Per facilitare le operazioni di collegamento, il diametro dei fori da praticare sul piano, dovrà essere superiore a quello dei tubi e dei cavi indicati nella legenda di fig. 6.

Piano di appoggio della macchina



Legenda:

A'	Piedi registrabili
B'	Scarico acqua (tubo ø 27 mm)
C'	Alimentazione idrica (tubo ø 19 mm)
D'	Alimentazione elettrica (cavo ø 13 mm)
E'	Scarico fondi caffè
F'	Foro unico in sostituzione dei fori B', C' e D' (tubo ø 100 mm) .

fig. 6

Pericolo

In base alle norme vigenti nel Paese di utilizzo della macchina, il cavo di collegamento alla linea elettrica, deve essere predisposto o con un interruttore onnipolare (con apertura minima dei contatti pari a 3 mm), o con una spina conforme alle norme.

L'interruttore onnipolare deve essere adeguato all'assorbimento della macchina ed in grado di intercettare tutte le polarità della tensione.

Verificare che i cavi elettrici dell'impianto siano proporzionati all'assorbimento della macchina.

Il punto di collegamento (presa elettrica o interruttore onnipolare) deve essere situato in un luogo facilmente raggiungibile dall'utilizzatore, per sconnettere la macchina, quando è necessario, dalla linea elettrica.

In caso di impianti dotati di corrente bifase 400 V, utilizzare le fasi in modo da fornire alla macchina 230 V in corrente monofase (fig. 7).

NB.: Per il collegamento monofase 230V~ è necessario utilizzare il kit cod. 1020.R05 e seguire le istruzioni contenute in esso

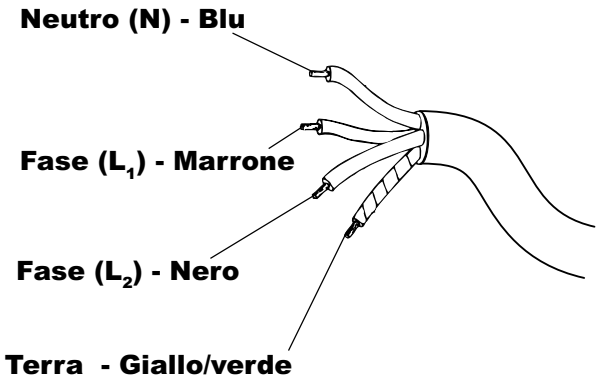


fig. 7 Cavo di alimentazione tipo H07RNF sezione 4x2,5 mm²

Collegamento della spina ad una linea di corrente elettrica bifase 400 V2N~

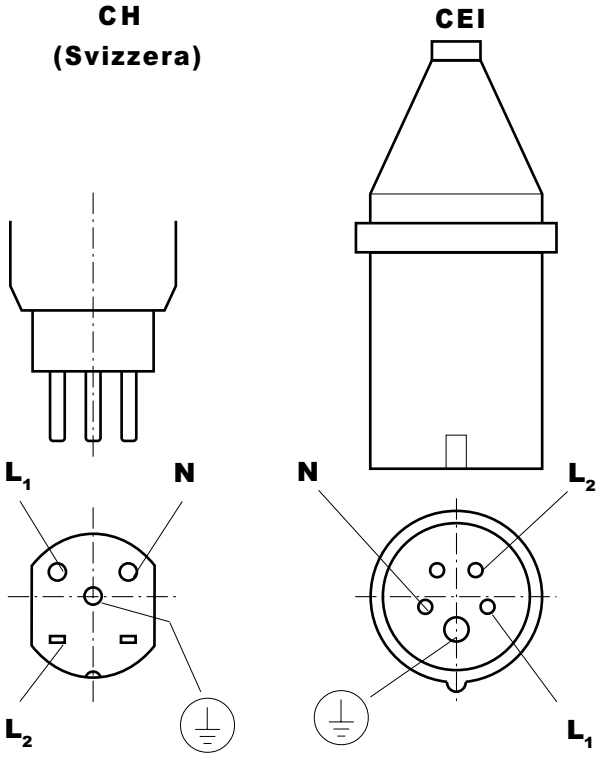


fig. 8

Importante

Si consiglia di alimentare la macchina con acqua trattata per mezzo di un dispositivo di decalcificazione, soprattutto in caso di acqua ad alto contenuto di sali di calcio e magnesio (acqua dura).

5.2 Inserimento chiave nazione

Pericolo

Operazione di competenza del Manutentore tecnico.

La “chiave nazione” contiene i seguenti dati:

- Lingua visualizzata sul display.
- Impostazioni del software legate al Paese di utilizzo.

Importante

La macchina NON funziona senza la “chiave nazione” inserita, è perciò necessario provvedere al suo inserimento.

La macchina accetta un solo inserimento della “chiave nazione”.

Per inserire la chiave nazione occorre eseguire le seguenti operazioni:

- Sconnettere l’alimentazione elettrica.
- Smontare il pannello laterale sinistro (rif. 1, fig. 1) e la vetrinetta (rif. 2, fig. 1).
- Inserire la chiave (rif. A, fig. 9) nel connettore (rif. B, fig. 9) della scheda elettronica.
- Rimontare la vetrinetta e il pannello laterale.

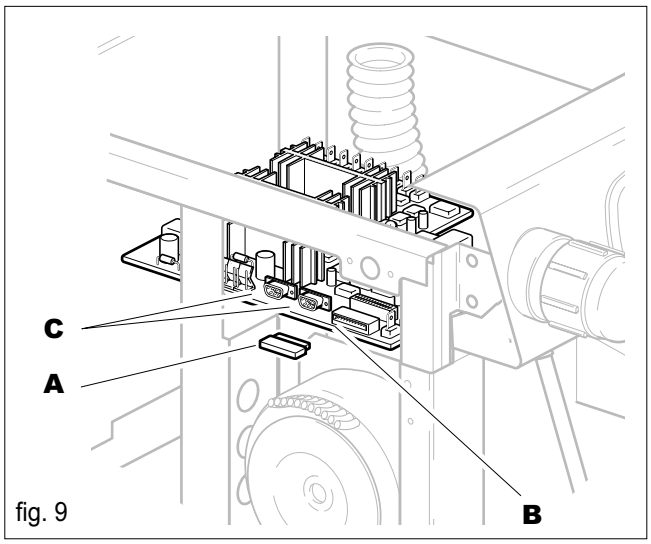


fig. 9

5.3 Prima accensione della macchina

- Riempire il contenitore caffè (rif. 7, fig. 1) con la miscela di caffè in grani prescelta.

Importante

Assicurarsi che il caffè in grani non contenga corpi estranei (sassolini, elementi metallici, o altro) che possano danneggiare le macine.

- Accertarsi che tutti i componenti removibili (rif. 15 e 17, fig. 1) della macchina siano al loro posto e che lo sportello sia chiuso (rif. 13, fig. 1).
  In caso contrario, all’accensione della macchina, sul display (rif. 8a, fig. 1) apparirà l’indicazione del componente fuori posto.
- Collegare la macchina alla linea elettrica (o posizionando l’interruttore onnipolare su “I” o inserendo la spina).
- Accendere la macchina per mezzo dell’interruttore generale (rif. 10, fig. 1);
  sul display appare la scritta “IN RISCALDAMENTO ATTENDERE”.
- Quando sul display apparirà la scritta “PRONTO PER L’USO”, occorre:
  - Posizionare l’erogatore (rif. 23 e 24, fig. 1) in modo da ottenere l’altezza adeguata ai recipienti utilizzati (vedi “4.3 Gruppo erogatore caffè”).
  - Posizionare uno o due recipienti sotto l’erogatore.
- Premere il tasto corrispondente al tipo di bevanda prescelta.

Importante

Nonostante tutti i tasti siano programmati, già all’origine, su valori standard, occorre controllare che la bevanda ottenuta corrisponda alle caratteristiche desiderate. Diversamente bisogna procedere alla programmazione dei tasti erogazione (vedi “6.14 Programmazione tasti erogazione”).

5.4 Collegamento porta seriale

Pericolo

Operazione di competenza del Manutentore tecnico.

Di fianco al connettore per la “chiave nazione” è installata la porta seriale RS 232 (rif. C fig. 9).

Tramite questa porta seriale è possibile collegare la macchina alle apparecchiature fornite ai CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI per effettuare verifiche ed operazioni di programmazione.

6 - USO DELLA MACCHINA

Importante

Prima di utilizzare la macchina è necessario aver letto attentamente la presente pubblicazione ed aver acquisito una buona conoscenza generale della macchina.

Dopo un periodo di inattività della macchina è consigliabile rileggere il capitolo "5.3 Prima accensione della macchina" prima di riutilizzarla.

6.1 Stati della macchina

In relazione all'alimentazione elettrica la macchina può essere in uno dei seguenti stati:

Spenta ed isolata elettricamente

- Interruttore generale (rif. 10, fig. 1) e interruttore onnipolare in posizione "0" o spina disinserita.
- E' attiva esclusivamente la memoria di mantenimento dei dati programmati.

Accesa

- Interruttore generale (rif. 10, fig. 1) e interruttore onnipolare in posizione "I" o spina inserita.
- Sono attive tutte le funzioni ed il display (rif. 8a, fig. 1) è acceso.

In standby (macchina spenta ma non isolata elettricamente)

- Interruttore generale (rif. 10, fig. 1) in posizione "I".
- Sono attive le funzioni "ACCENSIONE AUTOM.", "ANTICONGELAMENTO", se selezionate, e "OROLOGIO", nonchè il display e la memoria di mantenimento dei dati programmati.
- La retroilluminazione del display è spenta.

6.2 Accensione manuale

Questo tipo di avvio è necessario quando la macchina si trova nello stato di "spenta ed isolata elettricamente" (vedi 6.1 Stati della macchina). Occorre procedere come descritto in "5.3 Prima accensione della macchina" escludendo, eventualmente, il controllo della bevanda erogata.

6.3 Accensione automatica programmata

E' possibile quando la macchina è in **"STANDBY"** ed è attiva la funzione **"ACCENSIONE AUTOM."**.
L'accensione della macchina avviene all'ora programmata.

6.4 Accensione temporanea da standby

E' un avvio manuale e volontario dell'Utilizzatore con la macchina in **"STANDBY"**.
Si ottiene mantenendo premuto per 3 secondi il tasto

La macchina ritornerà automaticamente nello stato di **"STANDBY"** dopo 60 minuti dall'ultima operazione.

6.5 Erogazione di caffè

Premere brevemente (meno di 1 sec.):

- il tasto per ottenere un solo caffè basso, sul display apparirà la scritta "1 CAFFE' CORTO";

oppure

- il tasto per ottenere due caffè bassi (viene utilizzata una dose doppia di caffè), sul display apparirà la scritta "2 CAFFE' CORTI";

oppure

- il tasto per ottenere un solo caffè alto, sul display apparirà la scritta "1 CAFFE' LUNGO";

oppure

- il tasto per ottenere due caffè alti (viene utilizzata una dose doppia di caffè), sul display apparirà la scritta "2 CAFFE' LUNGHI".

Tutti questi tipi di erogazione sono ottenuti da caffè macinato all'istante dalla macchina.
Durante l'erogazione sul display apparirà la scritta **"PREINFUSIONE"**, se abilitata dal menu (vedi "6.19 Funzioni programmabili del menu"), mentre a lato della scritta, apparirà l'icona di un recipiente che si riempe progressivamente.

Terminata l'erogazione sul display apparirà la scritta **"PRONTO PER L'USO"**.

6.6 Erogazione caffè premacinato

Questa erogazione viene eseguita utilizzando dosi di caffè premacinato introdotte all'istante nella macchina.

- Premere brevemente (meno di 1 sec.) una sola volta il tasto . Sul display apparirà la scritta **"PREMACINATO"**;
- Utilizzare l'apposito misurino per introdurre una dose di caffè premacinato attraverso lo sportello (rif. 6 fig. 1);
- premere quindi il tasto o .
  La macchina si comporterà come per una normale erogazione, utilizzando la dose di caffè premacinato che vi è stata introdotta.

N.B.: L'erogazione con caffè premacinato è programmabile solo per la dose singola.

6.7 Erogazione caffè light

Questa erogazione viene eseguita utilizzando dosi di caffè premacinato introdotte all'istante nella macchina attraverso lo sportello (rif. 6, fig. 1). Alla quantità introdotta manualmente, la macchina aggiunge autonomamente una piccola dose di caffè macinato; questa procedura consente di compensare la minor quantità di caffè macinato presente nelle buste preconfezionate e a migliorare le qualità organolettiche della bevanda erogata.

- Premere brevemente (meno di 1 sec.) due volte consecutive il tasto , sul display apparirà la scritta "CAFFE' LIGHT";

- introdurre, attraverso lo sportello (rif. 6, fig. 1), il contenuto di una dose di caffè macinato;

- premere quindi il tasto o .

N.B.: L'erogazione con caffè premacinato è programmabile solo per la dose singola.

6.8 Erogazione caffè in caraffa

Questa funzione consente di ottenere più erogazioni di caffè (programmabili) in un unico recipiente (caraffa).

Premendo da 1 a 8 volte il tasto si ottengono altrettante erogazioni consecutive e continue, fino ad un massimo di 2,5 litri di caffè.

- Posizionare la caraffa sotto all'erogatore (rif. 21, fig. 1).
- Premere più volte, brevemente (meno di 1 sec.), il tasto secondo il numero di erogazioni che si vogliono ottenere.
  Sul display apparirà la scritta "CARAFFA X ..." con il numero delle erogazioni programmate;

- premere il tasto per confermare e avviare il ciclo;

- la macchina eseguirà quindi il numero di erogazioni programmate e sul display apparirà l'icona della caraffa che si riempie con il numero delle erogazioni già eseguite.

- terminata l'erogazione, sul display apparirà la scritta "PRONTO PER L'USO";

- se si vuole fermare il ciclo prima del termine programmato si puo premere sia il tasto caraffa che uno qualsiasi dei tasti caffè

N.B.: Una volta selezionata la quantità desiderata, se non si conferma con il tasto entro 10 secondi, si perde la selezione eseguita.

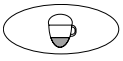
N.B.: Il controllo elettronico della macchina provvede a gestire automaticamente il ciclo di erogazione caffè doppio per ridurre al minimo il tempo.
Esempio: programmando 5 erogazioni, il controllo elettronico provvederà ad eseguire 2 erogazioni di caffè doppie, più 1 singola.

N.B.: Attenzione: dopo aver erogato una caraffa di caffè alla dose massima consentita (2 litri) è necessario attendere almeno 2 minuti prima di procedere ad una nuova erogazione.

6.9 Erogazione caffè macchiato (BAR AT EC)

Questa bevanda viene composta da caffè, macinato all'istante, erogato dal gruppo erogatore caffè, a cui viene aggiunto successivamente una piccola dose di latte caldo erogata dal gruppo CAPPUCCINATORE.

- Inserire il tubo di aspirazione latte (Rif. 30, fig. 1) all'interno del contenitore del latte.

- Premere il tasto 
  Sul display apparirà la scritta "CAFFE' MACCHIATO";

Durante l'erogazione sul display apparirà la scritta "PREINFUSIONE", se abilitata dal menu, mentre a lato della scritta, apparirà l'icona di un recipiente che si riempie progressivamente.

Terminata l'erogazione sul display apparirà la scritta "PRONTO PER L'USO".

6.10 Erogazione cappuccino (BAR AT EC)

Questa bevanda viene composta da latte caldo erogato dal gruppo CAPPUCCINATORE a cui viene successivamente aggiunto caffè, macinato all'istante, erogato dal gruppo erogatore caffè.

- Inserire il tubo di aspirazione latte (Rif. 30, fig. 1) all'interno del contenitore del latte.

- Premere il tasto
  Sul display apparirà la scritta "CAPPUCCINO";

- Regolare la qualità di crema erogabile (vedi 6,16 Regolazione della crema) tramite lo spillo (rif. 26 fig.1).

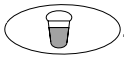
Durante l'erogazione sul display apparirà la scritta "PREINFUSIONE", se abilitata dal menu (vedi libretto USO E MANUTENZIONE della macchina MODULAR), mentre a lato della scritta, apparirà l'icona di un recipiente che si riempie progressivamente.

Terminata l'erogazione sul display apparirà la scritta "PRONTO PER L'USO".

6.11 Erogazione latte caldo (BAR AT EC)

Questa bevanda è composta da solo latte caldo erogato dal gruppo CAPPUCCINATORE.

- Inserire il tubo di aspirazione latte (Rif. 30 fig.1) all'interno del contenitore del latte.

- Premere il tasto  .
  Sul display apparirà la scritta "LATTE CALDO";

- Regolare la qualità di crema erogabile (vedi 6,16 Regolazione della crema) tramite lo spillo (rif. 26, fig.1).

Durante l'erogazione sul display apparirà l'icona di un recipiente che si riempie progressivamente.

Terminata l'erogazione sul display apparirà la scritta "PRONTO PER L'USO".

6.12 Erogazione acqua calda (BAR AT EC - BAR AT ES)

Questa funzione consente di ottenere più erogazioni di acqua calda (programmabili) in un unico recipiente.

Premendo da 1 a 8 volte il tasto si ottengono altrettante erogazioni consecutive e continue, fino ad un massimo di 1 litro di acqua calda nello stesso recipiente.

- Posizionare il recipiente sotto al relativo tubo (rif. 11, fig. 1).

- Premere più volte, brevemente (meno di 1 sec.), il tasto secondo il numero di erogazioni che si vogliono ottenere.
  Sul display apparirà la scritta **"**ACQUA CALDA X …**"** con il numero delle erogazioni programmate;

- premere il tasto per confermare e avviare il ciclo;

- la macchina eseguirà quindi il numero di erogazioni programmate e sul display apparirà l'icona del recipiente che si riempie con il numero delle erogazioni già eseguite.

- terminata l'erogazione, sul display apparirà la scritta **"**PRONTO PER L'USO**"**;

N.B.: Una volta selezionata la quantità desiderata, se non si conferma con il tasto entro 10 secondi, si perde la selezione eseguita.

N.B.: E' possibile erogare la dose programmata di acqua calda solo quando la funzione "PROGR. ACQUA CALDA" è in modalità "ATTIVATA" (vedi "6.19 Funzioni programmabili da menu");
se invece la funzione è **"**DISATTIVATA**"**, occorre arrestare l'erogazione premendo una seconda volta il tasto .

Pericolo di ustioni

Non dirigere mai il getto dell'acqua calda contro parti del corpo. Indirizzare il tubo afferrandolo solo per l'apposita protezione in gomma anti-ustione (rif. 9, fig. 1).

E' consigliabile tenere il tubo immerso all'interno del recipiente.

6.13 Erogazione vapore (BAR AT EC - BAR AT ES)

Immergere il tubo (rif.16, fig. 1) nel liquido da riscaldare e ruotare in senso antiorario il rubinetto (rif. 12, fig. 1).

Raggiunta la temperatura desiderata richiudere il rubinetto ruotandolo in senso orario.

Pericolo di ustioni

Non dirigere mai il getto di vapore contro parti del corpo. Indirizzare il tubo afferrandolo solo per l'apposita protezione in gomma anti-ustione (rif. 14, fig. 1).

E' consigliabile tenere il tubo immerso all'interno del recipiente.

Importante

Dopo ogni utilizzo ripulire sempre con un panno umido il tubo del vapore, dai residui della bevanda riscaldata.

6.14 Programmazione tasti erogazione (BAR AT ES - E)

Tutti i tasti erogazione , , , ,

e sono dotati di memoria ad autoapprendimento.
Una volta programmati, erogano la stessa quantità di bevanda ad ogni loro successivo azionamento.

La loro programmazione si ottiene in questo modo:

- macchina accesa e pronta per l'uso;
- recipiente posizionato sotto l'erogatore;
- premere e mantenere premuto il tasto che si vuole programmare (o riprogrammare) finché la bevanda raggiunge il livello desiderato;
- sul display appare la scritta "PROGRAMMAZIONE";

N.B.: La visualizzazione del messaggio viene accompagnata dal suono di un avvisatore acustico intermittente.

- rilasciare il tasto per memorizzare automaticamente la dose erogata;
- un successivo azionamento breve del tasto (meno di 1 sec.) permette di ottenere l'erogazione della dose programmata.

La programmazione dei tasti implica almeno una erogazione per ogni tasto della macchina.

N.B.: La programmazione del tasto è ottenibile solo con la funzione **"PROGR. ACQUA CALDA"** in modalità **"ATTIVATA"** (vedi "6.19 Funzioni programmabili del menu").

N.B.: La programmazione del tasto

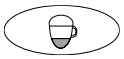
è ottenibile premendo prima il tasto caraffa e poi premendo (e tenendo premuto) il tasto

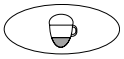
finché la bevanda raggiunge il livello desiderato.

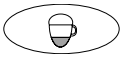
Importante

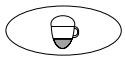
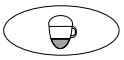
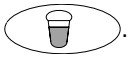
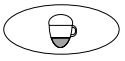
La macchina mantiene in memoria l'impostazione dei dati programmati, anche in mancanza di energia elettrica.

6.15 Programmazione tasti erogazione (BAR AT EC)

Tutti i tasti erogazione  , e sono dotati di memoria ad autoapprendimento. Una volta programmati, erogano la stessa quantità di bevanda ad ogni loro successivo azionamento.

Per la programmazione (o riprogrammazione) dei tasti  , , occorrerà impostare i valori relativi alla dose di caffè presente nella bevanda e quelli relativi alla dose di latte separatamente.

Per programmare (o riprogrammare) i tasti  , , occorre:

- Accendere la macchina;
- predisporre la macchina all'uso;
- posizionare un recipiente sotto al tubo erogatore (rif. 28, fig.1);
- premere e mantenere premuto (più di 4 secondi) il tasto  o .
  Sul display appare la scritta "PROGRAMM. CAFFE' MACCH." o "PROGRAMM. CAPPUCCINO".
  La macchina esegue un ciclo di macinatura e successivamente eroga il caffè.
- Rilasciare il tasto  o per memorizzare automaticamente la dose erogata;
- Premere e mantenere premuto (più di 4 secondi) il tasto .
  sul display appare la scritta "PROGRAMM. LATTE.'".
- Rilasciare il tasto  .
- Premere e mantenere premuto il tasto  o .
  Il CAPPUCCINATORE scarica la condensa presente nelle tubazioni, preleva il latte e lo eroga nel contenitore;
- Rilasciare il tasto o per memorizzare automaticamente la dose di latte erogata.
  Il CAPPUCCINATORE scarica vapore dal tubo erogatore.

Un successivo azionamento breve dei tasti (meno di 1 sec.) permette di ottenere l'erogazione della bevanda programmata.

Per programmare (o riprogrammare) il tasto occorre:

- premere e mantenere premuto (più di 4 secondi) il tasto .
  Sul display appare la scritta “PROGRAMM. LATTE”.
- Rilasciare il tasto .
- Ripremere e mantenere premuto il tasto .

Il CAPPUCCINATORE scarica la condensa presente nelle tubazioni, preleva il latte e lo eroga nel contenitore;

- Rilasciare il tasto per memorizzare automaticamente la dose di latte erogata;
  il CAPPUCCINATORE scarica vapore dal tubo erogatore.

Un successivo azionamento breve del tasto (meno di 1 sec.) permette di ottenere l’erogazione della dose programmata.

Importante

La macchina mantiene in memoria l’impostazione dei dati programmati, anche in mancanza di energia elettrica.

6.16 Regolazione della crema (BAR AT EC)

La qualità di crema nelle bevande è proporzionale all’escursione dello spillo dal foro (vedi fig. 10a).

Per ottenere molta crema occorre alzare lo spillo, viceversa abbassandolo se ne ottiene poca (vedi fig. 10a). Mai sfilare o inserire completamente lo spillo nel foro.

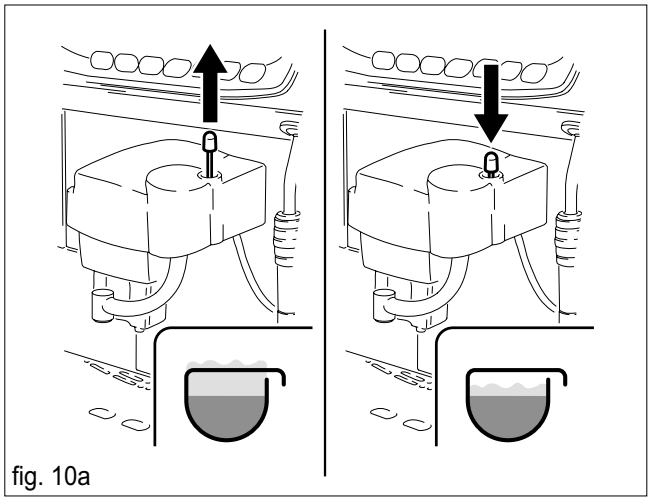


fig. 10a

6.17 Regolazione della macinatura

La regolazione della macinatura varia in funzione del Paese di utilizzo della macchina e della miscela di caffè utilizzata ed è determinante per ottenere la giusta densità e quantità di crema nella bevanda erogata.

La macinatura è stata impostata durante la fase di collaudo su valori standard, ma è comunque possibile variare la regolazione.

- Aprire lo sportello (rif. 13, fig. 1-10), ruotare il pomello (rif. 18, fig. 10) in senso antiorario per rendere più fine la macinatura (l’indice si sposta su un valore basso), oppure in senso orario per renderla più grossa (l’indice si sposta su un valore alto).

Importante

A prescindere dalla miscela di caffè utilizzata, una macinatura molto fine (indice su valori bassi) aumenta la densità, la crema della bevanda e il suo tempo di erogazione, viceversa una macinatura grossa (indice su valori alti) ne diminuisce la densità, la crema, nonché il tempo di erogazione.

Pericolo

Non ruotare, in senso antiorario, a fine corsa il pomello (rif. 18, fig. 10); la manovra provoca il serraggio delle macine con conseguente blocco della macchina.

Importante

Qualora, a causa della presenza di un corpo estraneo nella miscela in grani, le macine dovessero bloccarsi, la macchina entra in blocco, segnalando il messaggio “ERRORE MACINA” sul display.

Occorrerà, perciò chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO (vedi “7.3 Blocco del macinacaffè”).

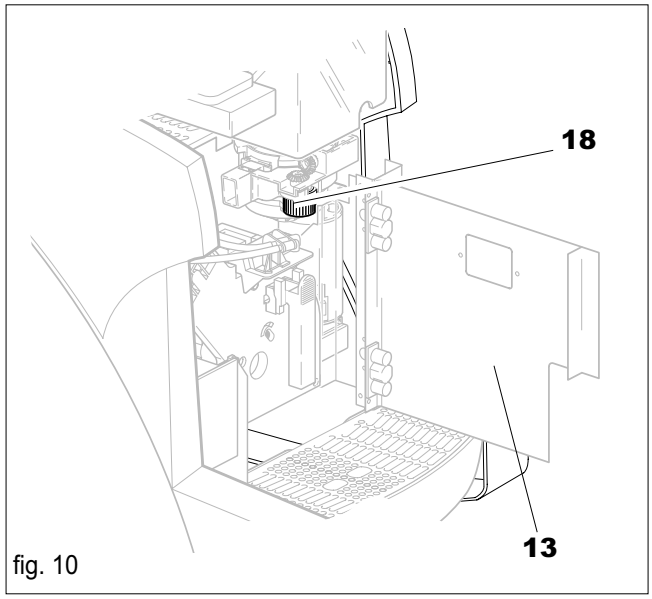


fig. 10

6.18 Messaggi sul display

Sul display (rif. 8a, fig. 1) della macchina, vengono visualizzati una serie di messaggi oltre a quelli già trattati nei paragrafi precedenti.

STANDBY: appare quando la macchina è spenta (con l’interruttore generale in posizione “I”) con la funzione di accensione/spegnimento automatici abilitate (vedi “6.19 Funzioni programmabili del menu”).

ANTICONGELAMENTO: appare quando la macchina è spenta (con l’interruttore generale in posizione “I”) ed è stato inserito il programma che preserva le caldaie dal ghiaccio (vedi

"6.19 Funzioni programmabili del menu").

LAVAGGIO PROGRAMMATO: appare quando la macchina esegue il lavaggio automatico dell'erogatore del caffè (vedi "6.19 Funzioni programmabili del menu").

AGGIUNGERE CAFFE': appare quando la macchina, durante la macinatura, rileva la mancanza del caffè in grani nel relativo contenitore (rif. 7, fig. 1).

CARICARE CIRCUITO: appare quando la macchina, durante l'erogazione di una qualsiasi bevanda, rileva la mancanza di acqua nelle caldaie.
Dopo aver verificato la presenza dell'acqua nella rete di distribuzione, premere il tasto (^ nella versione COFFEE), fino a quando esce regolarmente acqua dal tubo (rif. 11, fig. 1) e dall'erogatore caffè (rif. 24, fig. 1). Nella versione "COFFEE" l'acqua esce solo dall'erogatore.

PROGRAMMAZIONE: appare quando si entra nella programmazione della macchina (vedi "6.19 Funzioni programmabili del menu").

VUOTARE FONDI: appare quando il cassetto raccoglifondi (rif. 17, fig. 1) è quasi pieno (la macchina ha eseguito il numero programmato di erogazioni).
Si possono comunque eseguire alcune ulteriori erogazioni.

FUORI SERVIZIO - VUOTARE FONDI: appare quando il cassetto raccoglifondi (rif. 17, fig. 1) è completamente pieno (la macchina ha eseguito il numero programmato di erogazioni). La macchina è in blocco e non si possono eseguire più erogazioni finchè il cassetto non viene vuotato.

CHIUDERE SPORTELLO: appare quando lo sportello (rif. 13, fig. 1) non è chiuso correttamente.

INSERIRE IL CASSETTO: appare quando il cassetto raccoglifondi (rif. 17, fig. 1) non è inserito correttamente.

INSERIRE LA VASCA: appare quando la vasca raccogligocce (rif. 15, fig. 1) non è inserita correttamente.

INSERIRE IL GRUPPO: appare quando il gruppo caffè (rif. 25, fig. 1) non è inserito correttamente.

ERRORE GRUPPO: appare quando il gruppo caffè (rif. 25, fig. 1) esegue, in modo non corretto, il proprio ciclo di lavoro; spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

ERRORE POMPA: appare quando una delle pompe ha subito un'avaria. Spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

ERRORE SENSORE 01: appare quando un sensore di tempertura ha subito un'avaria. Spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

ERRORE TEMPER. 01: appare quando una delle resistenze delle caldaie ha subito un'avaria. Spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

DECALCIFICAZIONE: appare quando la macchina necessita di questo intervento e dopo aver eseguito il numero programmato di erogazioni. Spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.
Gli interventi di decalcificazione sono stabiliti da cicli di lavoro della macchina, programmabili dal manutentore tecnico.

MANUTENZIONE: appare quando la macchina necessita di manutenzione e dopo aver eseguito il numero programmato di erogazioni. Spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.
Gli interventi di manutenzione sono stabiliti da cicli di lavoro della macchina, programmabili dal manutentore tecnico.

N.B.: La visualizzazione del messaggio viene accompagnata dal suono di un avvisatore acustico intermittente.

6.19 Funzioni programmabili del menu

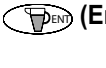
La macchina consente di eseguire alcune regolazioni ed impostazioni tramite la programmazione del menu; queste modifiche adeguano il prodotto erogato alle esigenze dell'Utilizzatore.

Importante

Durante la programmazione alcuni tasti della macchina assumono una funzione diversa rispetto a quella che hanno normalmente durante l'uso della stessa e consentono di:

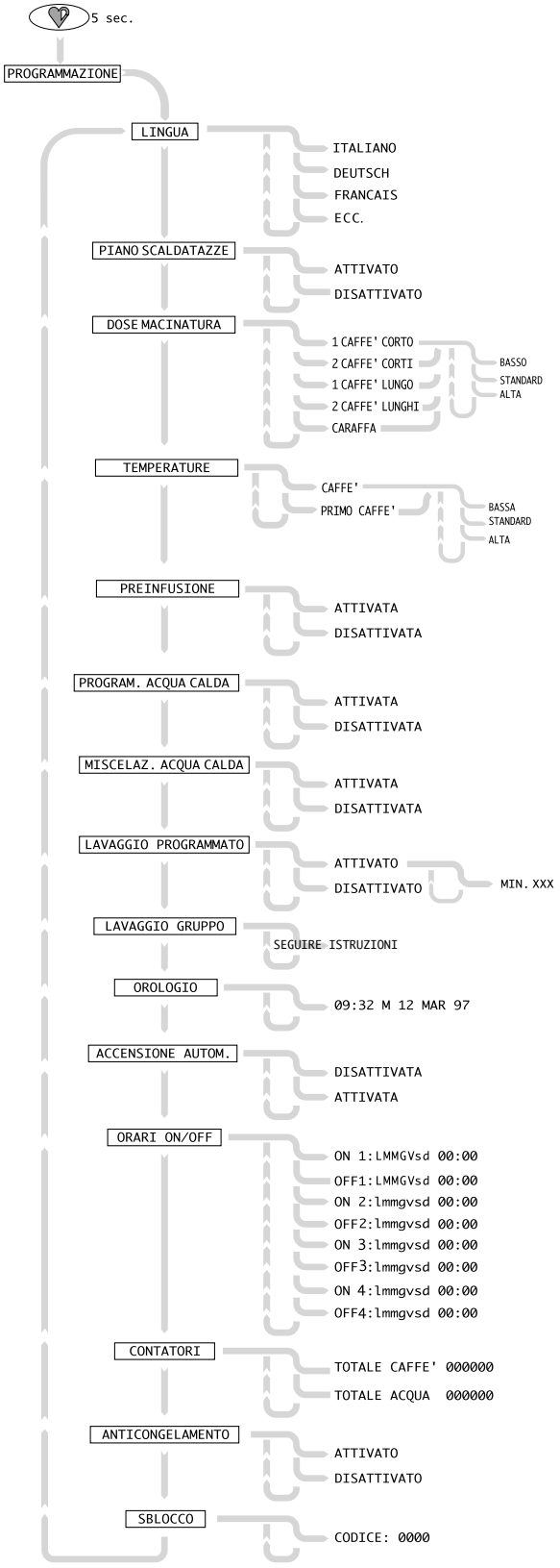
(accesso alla programmazione)	entrare nel menu di programmazione mantenendolo premuto per 5 sec. (sul display apparirà la scritta "PROGRAMMAZIONE");
(Enter)	passare da un livello del menu al successivo; preparare un dato alla modifica; confermare un dato o una funzione;
(Escape)	annullare le modifiche non confermate; risalire al livello precedente del menu fino all'uscita dallo stesso.
(Down)	passare alla voce successiva all'interno dello stesso livello di programmazione; incrementare il valore di un dato da modificare.
(Up)	passare alla voce precedente all'interno dello stesso livello di programmazione; ridurre il valore del dato da modificare.

Alcune funzioni prevedono la programmazione anche di uno o più dati (già programmati su valori standard).
Per intervenire sui valori dei dati da riprogrammare occorre:

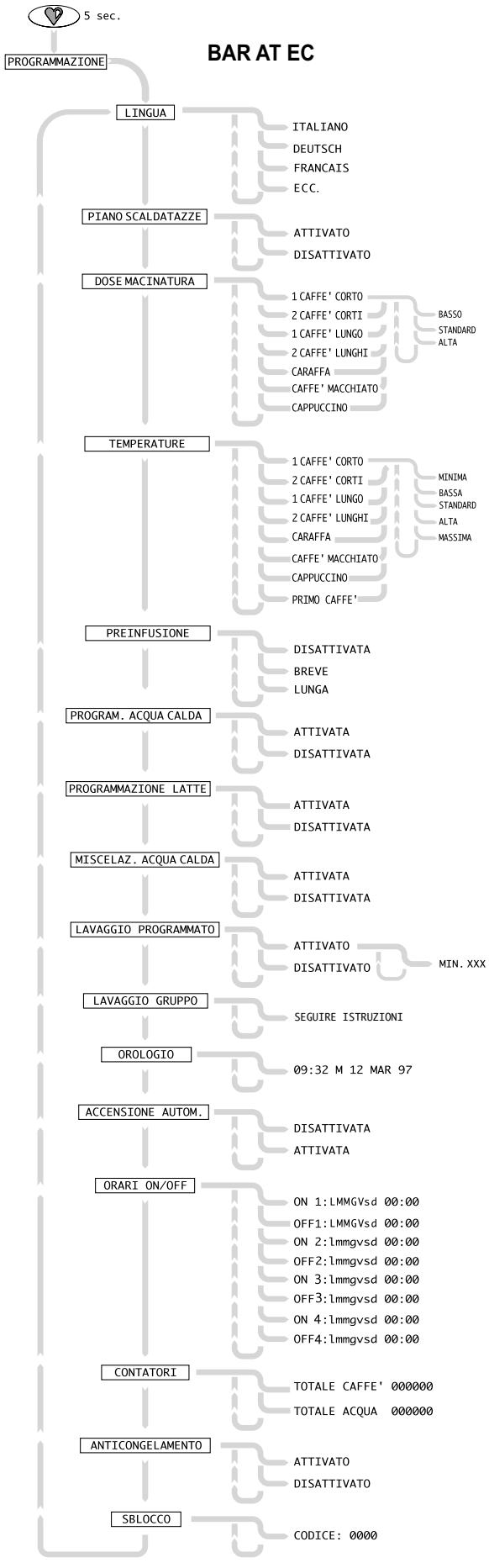
- **Selezionare la funzione.**
- **Confermare la funzione con il tasto (Enter).**
- **Il cursore lampeggiante si posiziona sotto al valore da modificare.**
- **Azionare i tasti (Up) o (Down) per variarne il valore.**
- **Confermare il dato modificato con il tasto  (Enter).**

6.19.1 Riassunto funzioni programmabili del menu

BAR AT ES - BAR AT E

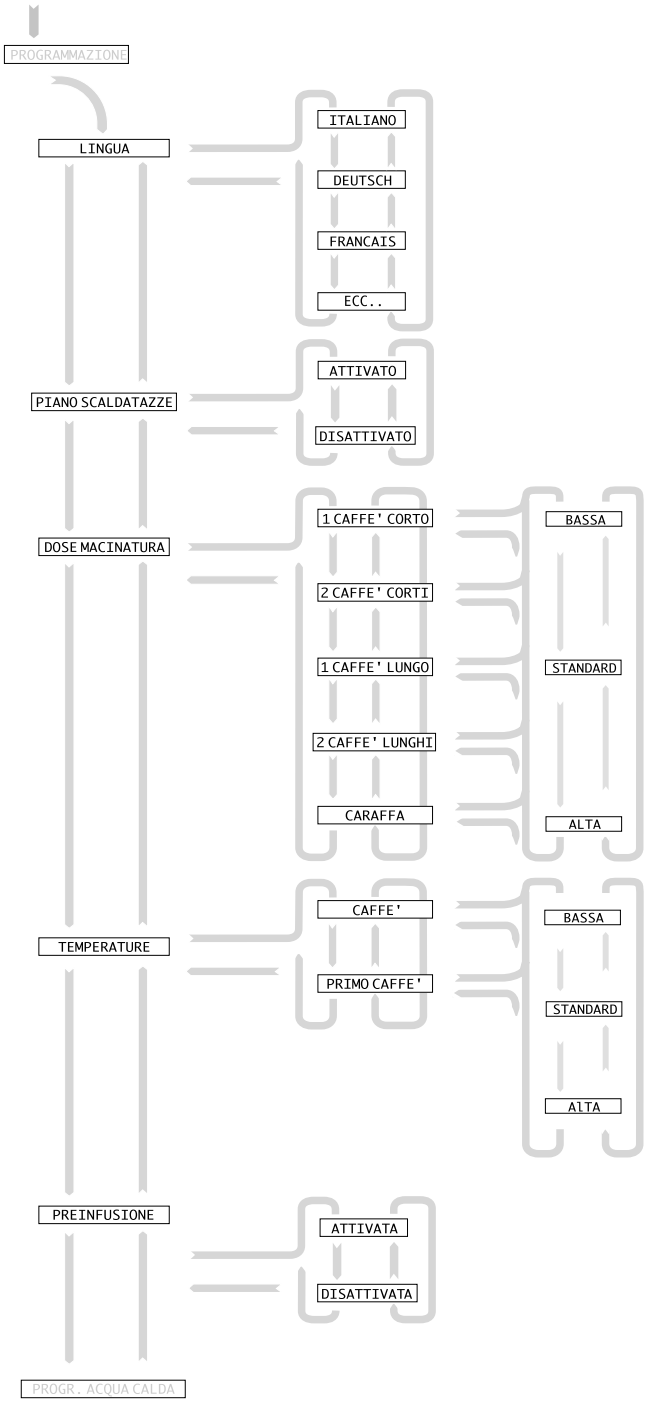


BAR AT EC



lo sviluppo delle funzioni prosegue nella pagina seguente

6.19.2 Descrizione delle funzioni



lo sviluppo delle funzioni
prosegue nella pagina seguente

LINGUA

- Se la "chiave nazione" prevede l'utilizzo di più di una lingua sul display, azionando

dal menu **"**LINGUA**"** si può accedere alla selezione delle stesse.
- Se la "chiave nazione" prevede una sola lingua, premendo

non si accede ad alcuna ulteriore selezione.

PIANO SCALDATAZZE

- Confermando **"**ATTIVATO**"**, si ottiene l'accensione del piano scaldatazze assieme all'accensione della macchina.
- Confermando **"**DISATTIVATO**"**, il piano scaldatazze rimane sempre spento.

DOSE MACINATURA

Per ognuna delle erogazioni ottenibili dalla macchina è possibile modificare la quantità del caffè macinato utilizzato nell'erogazione stessa e programmata in fase di installazione.

- Confermando **"**BASSA**"** o **"**ALTA**"**, tale dose viene rispettivamente ridotta di 1 gr o incrementata di 1 gr circa.
- Confermando **"**STANDARD**"**, la dose utilizzata nell'erogazione è quella programmata dal Tecnico Manutentore.

TEMPERATURE

Per ognuna delle erogazioni di caffè ottenibili nella macchina è possibile modificare la temperatura dell'acqua utilizzata nell'erogazione stessa e programmata in fase di installazione.

- Confermando **"**BASSA**"** tale temperatura viene rispettivamente ridotta di 3°C.
- Confermando **"**ALTA**"** la temperatura viene aumentata rispettivamente di 3 °C.
- Confermando **"**STANDARD**"** la temperatura è quella programmata dal Tecnico Manutentore.

N.B.: La temperatura "primo caffè" viene utilizzata per la prima erogazione all'accensione della macchina.

PREINFUSIONE

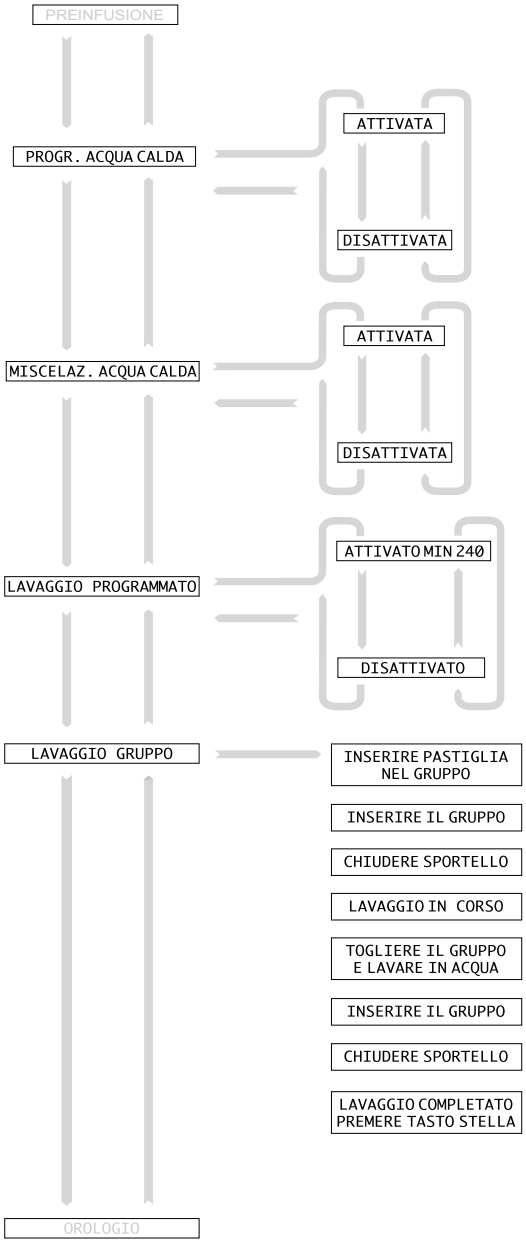
E' una funzione che consente di effettuare una breve pausa nella prima fase di erogazione. Questo può migliorare la qualità del caffè che ha modo, durante la pausa, di "infondersi"con la prima parte di acqua ricevuta.

- Confermando **"**ATTIVATA**"**, si ottiene la "preinfusione".
- Confermando **"**DISATTIVATA**"**, non viene eseguita alcuna preinfusione.

PROGR. ACQUA CALDA

Tramite questa funzione è possibile abilitare la programmazione della quantità d'acqua calda erogabile.

- Confermando **"**ATTIVATA**"**, è possibile programmare il tasto , come già descritto (vedi "6.14 Programmazione tasti erogazione").
- selezionando **"**DISATTIVATA**"**, il tasto non accetta la programmazione della dose che dovrà essere gestita manualmente.



lo sviluppo delle funzioni
prosegue nella pagina seguente

MISCELAZ. ACQUA CALDA

Durante l'erogazione dei vari tipi di bevande, la macchina aggiunge una certa quantità di acqua calda, in base alla programmazione effettuata dal Tecnico.

- Confermando "ATTIVATA", questa miscelazione viene effettuata
- Confermando "DISATTIVATA", con l'erogazione NON viene aggiunta l'acqua calda.

N.B.: Quando la funzione è disattivata i valori programmati dal Tecnico restano invariati e riutilizzabili alla riattivazione della funzione.

LAVAGGIO PROGRAMMATO

Questa funzione consente di fare erogare alla macchina una minima quantità di acqua calda (circa 5 cc) per evitare la formazione di sedimenti nell'erogatore caffè; tale lavaggio viene effettuato automaticamente dopo il tempo programmato (20÷240 minuti) dall'ultima erogazione di caffè.

- Confermando "ATTIVATO", il cursore lampeggiante di modifica si posiziona sull'ultima cifra a destra, e il valore può essere modificato con passi di 10 min. per volta; confermare sempre le eventuali modifiche.
- Confermando "DISATTIVATO", la macchina non esegue alcun lavaggio.

N.B.: Durante il lavaggio la macchina segnala sul display "LAVAGGIO PROGRAMMATO";
il lavaggio può anche essere effettuato manualmente tenendo premuto il tasto ESC per tre secondi.

LAVAGGIO GRUPPO

Questa funzione consente di eseguire il lavaggio del gruppo caffè (rif. 25, fig. 1) utilizzando le apposite pastiglie (per informazioni sulle pastiglie rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato), ed è stata impostata per guidare l'utilizzatore nelle varie fasi che eseguono l'operazione.

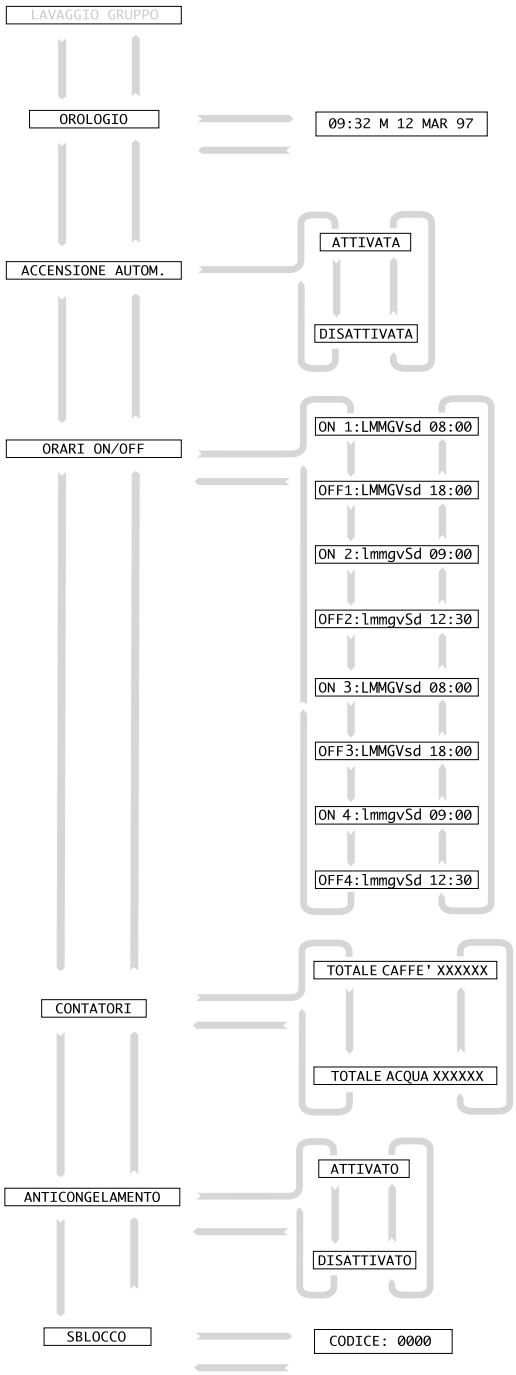
- Il processo inizia dal punto "LAVAGGIO GRUPPO".
- Premere il tasto ENT; il display visualizza "INSERIRE PASTIGLIA NEL GRUPPO".
- Togliere il gruppo caffè; il display visualizza "INSERIRE IL GRUPPO";
- Inserire la pastiglia all'interno del gruppo caffè e reinserire il gruppo; il display visualizza "CHIUDERE SPORTELLO".
- Chiudere lo sportello; il display visualizza "LAVAGGIO IN CORSO".
  La macchina inizia il ciclo di lavaggio vero e proprio, al termine del quale il display visualizza "TOGLIERE IL GRUPPO E LAVARE IN ACQUA".
- Togliere il gruppo caffè; il display visualizza "INSERIRE GRUPPO".
- Procedere al lavaggio del gruppo caffè in acqua corrente.
- Reinserire il gruppo caffè; il display visualizza "CHIUDERE SPORTELLO"
- Chiudere lo sportello; il display visualizza "LAVAGGIO COMPLETATO PREMERE TASTO STELLA" ;

Premere infine il tasto ESC per uscire definitivamente dal menu e rendere pronta all'uso la macchina.

OROLOGIO

Questa funzione consente di impostare l'orologio e il datario della macchina.

- Confermando "OROLOGIO", il cursore lampeggiante si posiziona sulle ore, che potranno essere modificate.
- Dopo aver confermato l'ora impostata, il cursore si porta al successivo dato modificabile (i minuti, poi il giorno, la data, il mese ed infine l'anno).



ACCENSIONE AUTOM.

Questa funzione consente di programmare l'accensione e lo spegnimento automatici della macchina, in due fasce orarie diverse, per ogni giorno della settimana.

- Confermando **"ATTIVATA"**, la macchina si predispone a tale funzione.
- Confermando "DISATTIVATA", la macchina si accende e si spegne solo manualmente tramite l'interruttore generale (rif. 10 , fig. 1).
  Eventuali orari già programmati, di accensione e spegnimento automatici, rimangono comunque memorizzati.
- Per la programmazione delle fasce orarie e dei giorni vedere la funzione successiva **"ORARI ON/OFF"**.

N.B.: l'accensione automatica della macchina è possibile solo con l'interruttore generale (rif. 10, fig. 1) in posizione "I".

ORARI ON/OFF

Questa funzione consente di programmare gli orari di accensione e spegnimento automatici della macchina nell'arco di tutta la settimana.

- Confermando **"ORARI ON/OFF"**, il cursore lampeggiante si posiziona sul giorno da modificare.
- Inserire il giorno nella programmazione, con il tasto (down), facendo diventare la lettera da minuscola a maiuscola.
- Disinserire il giorno nella programmazione, con il tasto (up), facendo diventare la lettera da maiuscola a minuscola.
- Confermare la modifica.

Per la modifica dell'orario seguire la stessa procedura utilizzata per l'impostazione dell'orologio.

Esempio:nello schema di sviluppo delle funzioni è rappresentata una programmazione della macchina che ne prevede l'accensione alle 08:00 e lo spegnimento alle 18:00 dal lunedì al venerdì, l'accensione alle 09:00 e lo spegnimento alle 12:30 di sabato, e la sosta completa la domenica.

CONTATORI

Sono due funzioni che rappresentano, l'una il totale dei cicli di erogazione di caffè, e l'altra il totale dei cicli di erogazione di acqua calda.
Nel caso in cui la dosatura automatica dell'acqua calda sia disabilitata (vedi funzione **"PROG. ACQUA CALDA"**), verrà conteggiato un ciclo per ogni azionamento dell'elettrovalvola.
N.B. Entrambe le funzioni sono solo di consultazione in quanto non sono azzerabili.

ANTICONGELAMENTO

La funzione anticongelamento serve ad evitare che l'eventuale esposizione della macchina in **"STANDBY"** a basse temperature possa causare danni dovuti alla formazione di ghiaccio nelle caldaie. Tale funzione mantiene la temperatura delle caldaie ad un valore minimo che ne impedisce il congelamento.

- Confermando **"ATTIVATO"**, si abilita la funzione.
- Confermando **"DISATTIVATO"**, si disabilita.

N.B.: La funzione è attivata solo se è attivata anche la funzione "ACCENSIONE AUTOM." e solo quando la macchina è in "STANDBY". Quando la funzione è attiva il display visualizza "ANTICONGELAMENTO".

SBLOCCO

Questa funzione consente di sbloccare temporaneamente la macchina quando ha raggiunto il numero di cicli programmati per la manutenzione o la decalcificazione. Per ottenere il codice sblocco occorre rivolgersi alla ditta che ha effettuato l'installazione o che fornisce il servizio di manutenzione. Ottenuto il codice bisogna inserirlo nella funzione:

- Confermare la funzione "SBLOCCO", il cursore lampeggiante si posiziona sotto alla prima cifra da modificare;
- inserire la cifra e confermarla;
- dopo ogni conferma il cursore lampeggiante si posiziona sotto la cifra successiva, e così via fino a completare il codice

6.20 Spegnimento della macchina

Spegnimento automatico programmato
E' possibile quando è attiva la funzione di "ACCENSIONE AUTOM." (vedi "6.19.2 Descrizione delle funzioni") ed è stata effettuata la programmazione di "ORARI ON/OFF" (vedi 6.19.2 Descrizione delle funzioni).
All'ora programmata la macchina si pone in "STANDBY".
Spegnimento manuale
Questo tipo di spegnimento è necessario quando non è attiva la funzione di "ACCENSIONE AUTOM." (vedi di "6.19.2 Descrizione delle funzioni").

Si ottiene ponendo sia l'interruttore generale (rif. 10, fig. 1) sia l'interruttore onnipolare in posizione "0" o estraendo la spina.

6.21 Smontaggio/montaggio dei pannelli

I pannelli laterali (rif. 1 e 5, fig. 11) e quello posteriore (rif. 3, fig. 11) possono essere smontati per interventi di manutenzione oppure per eseguire personalizzazioni in accordo con l'arredamento (verniciatura, ecc.).

Pericolo

Operazione di competenza del Manutentore Tecnico.

Sconnettere la macchina dall'alimentazione elettrica tramite l'interruttore generale (rif 10, fig. 1) e l'interruttore onnipolare o sfilando la spina.

Pericolo di ustioni

Attendere che la macchina si sia sufficientemente raffreddata prima di eseguire interventi.

Per eseguire lo smontaggio procedere come segue:
- Sfilare la vasca raccogligocce (rif. 15, fig. 11).
- Allentare la vite superiore di fissaggio (rif. A, fig. 11) e sganciare il pannelli laterali (rif. 1 e 5, fig. 11) .
- Sfilare la vetrinetta (rif. 2, fig. 11).
- Smontare il piano scaldatazze (rif. 4, fig. 11) scollegandolo dalla scheda elettronica, dal cavo di messa a terra e dal tubo di scarico (rif. B, fig. 11).
- Svitare i dadi che fermano il pannello posteriore (rif. 3, fig. 11) e smontarlo.

Per eseguire il montaggio occorre:
- Montare il pannello posteriore (rif. 3, fig. 11) e fermarlo con i relativi dadi.
- Montare il piano scaldatazze (rif. 4, fig. 11) prestando attenzione ad inserire il relativo connettore elettrico nella scheda elettronica, il raccordo nel tubo di scarico (rif. B, fig. 11), e il cavo di messa a terra.
- Montare uno dei pannelli laterali (o rif. 1, fig. 11 o rif. 5, fig. 11).

Importante

Infilare prima i perni inferiori negli appositi alloggiamenti del telaio, quindi serrare la vite di fissaggio.

- Posizionare la vetrinetta (rif. 2, fig. 11) nell'incastro del pannello laterale già montato.
- Montare il restante pannello laterale.
- Inserire la vasca raccogligocce (rif. 15, fig. 11).
- Accendere la macchina.

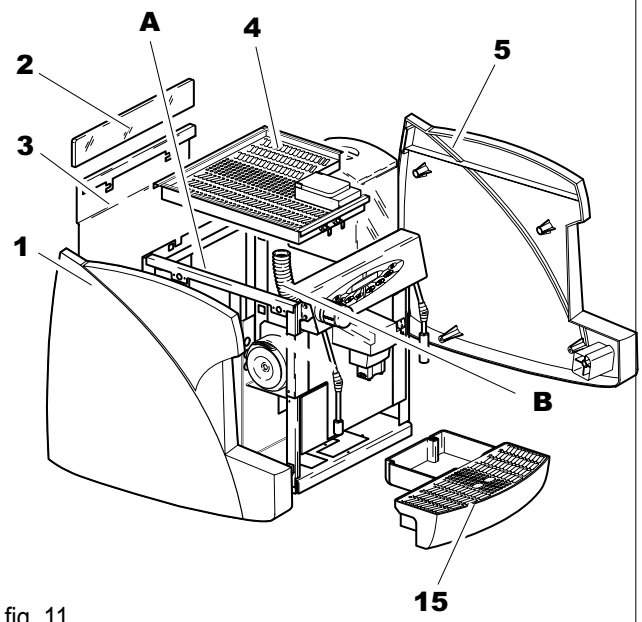


fig. 11

6.22 Messa fuori servizio

Pericolo

Operazione di competenza del Manutentore Tecnico.

In caso di messa fuori servizio della macchina occorre sconnetterla elettricamente ed idricamente, nonché svuotare tutte le vasche di raccolta, le caldaie e le tubazioni e ripulirla (vedi "7.2 Pulizia della macchina").

In caso di rottamazione si dovrà provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione della macchina e provvedere al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

7 - MANUTENZIONE

7.1 Premessa

Pericolo

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione e/o pulizia, sconnettere l'alimentazione elettrica per mezzo dell'interruttore generale (rif. 10, fig. 1) e dell'interruttore onnipolare (o sfilando la spina) ed attendere il raffreddamento della macchina.

- I componenti non smontabili e la macchina stessa vanno puliti, quando non specificato diversamente, solo con acqua fredda o tiepida, utilizzando spugne non abrasive e panni umidi.
- Non utilizzare getti di acqua diretta.
- Tutte le parti da pulire sono facilmente accessibili e non richiedono l'utilizzo di attrezzi.
- Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente la macchina per un periodo maggiore e garantiscono il rispetto delle normali norme igieniche.
- La macchina segnala automaticamente quando devono essere eseguiti gli interventi di manutenzione e/o decalcificazione, il numero esatto delle erogazioni è visibile dal contascatti meccanico o sul display della macchina; il mancato intervento del Tecnico Manutentore può provocare il blocco della macchina.

Pericolo

In caso di anomalie di funzionamento, normalmente segnalate dal display, spegnere immediatamente la macchina, interrompere l'alimentazione elettrica per mezzo dell'interruttore onnipolare o sfilando la spina e contattare il CENTRO DI ASSISTENZA più vicino.

7.2 Pulizia della macchina

Pericolo

Non eseguire alcuna operazione di pulizia della macchina quando si trova in "STANDBY".

Va eseguita giornalmente e prima di ogni sosta prolungata della macchina al fine di evitare la solidificazione dei depositi nei contenitori, nelle vasche e negli erogatori. Va eseguita ogni qualvolta si utilizzi il CAPPUCCINATORE, per evitare la solidificazione dei depositi.

Tutti i componenti smontabili della macchina che devono essere sottoposti a pulizia possono essere lavati e sciacquati in acqua corrente.

Pulire i rivestimenti, i pannelli e i comandi della macchina con panni soffici e asciutti o leggermente imbevuti di acqua eventualmente tiepida.

Importante

Non lavare mai il gruppo caffè in lavastoviglie.

7.2.1 Erogatore caffè

Si possono smontare:
- la protezione superiore (rfi. A, fig. 12), dell'erogatore fisso (rif. F, fig. 12), tirandola verso l'alto;
- la guarnizione in gomma (rif. H, fig. 12);
- l'erogatore mobile (rif. G, fig. 12) tirandolo verso il basso;
- l'erogatore telescopico (rif. E, fig. 12), sfilandolo dall'erogatore (rif. G, fig. 12), dopo aver premuto sui denti di aggancio (rif. C, fig. 12) dell'elemento interno (rif. B, fig. 12).

Il convogliatore metallico (rif. D, fig. 12) va pulito con un panno umido senza essere smontato dell'erogatore fisso (rif. F, fig. 12).

Pericolo di scottatura

Il convogliatore (rif. D, fig. 12) è riscaldato da una resistenza interna; prima di procedere alla sua pulizia attendere che lo stesso si sia sufficientemente raffreddato.

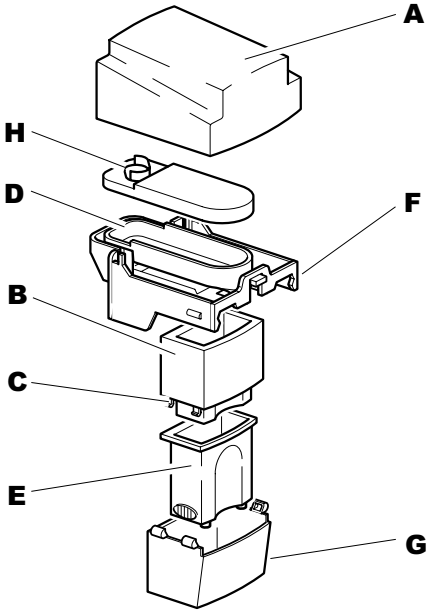


fig. 12

7.2.2 Gruppo caffè

Il gruppo va pulito periodicamente con le apposite pastiglie (vedi "6.19.2 Descrizione delle funzioni - LAVAGGIO GRUPPO").

- Estrarre il gruppo caffè (rif. 6, fig. 13) dalla macchina afferandolo per l'apposita maniglia (rif. A, fig. 13) e premendo il pulsante contrassegnato dall'indicazione "PRESS".
- Lavare accuratamente in abbondante acqua tiepida. Non usare detergenti.

Importante

Non lavare mai il gruppo caffè in lavastoviglie.

- Raschiare delicatamente la doccia superiore (rif. B, fig. 13) con un cucchiaino in materiale plastico o con una spatolina.

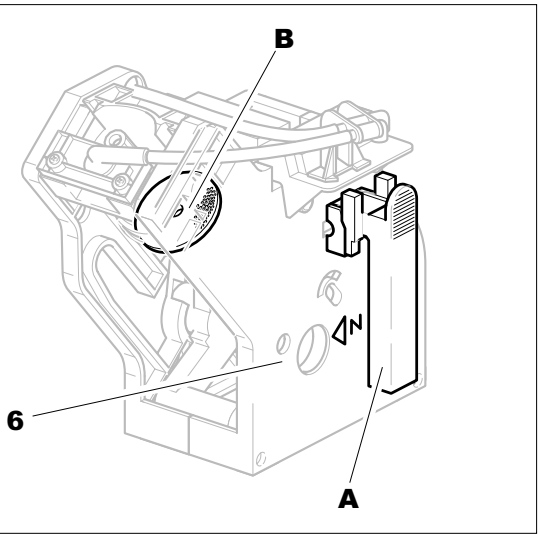


fig. 13

7.2.3 Vasca raccogligocce e relativa griglia

Sfilare la vasca raccogligocce (rif. 15, fig. 1) dalla macchina e lavarla in acqua corrente prestando particolare cura alla griglia.

7.2.4 Cassetto raccoglifondi

Lavare in acqua corrente il cassetto raccoglifondi (rif. 17, fig. 1) della macchina dopo aver rimosso la vasca raccogligocce (rif. 15, fig. 1) e averlo sfilato dalla propria sede.

7.2.5 Tubi erogatori vapore ed acqua calda (BAR AT ES - BAR AT EC)

Pulire i tubi (rif. 16-11, fig. 1) con un panno umido non abrasivo. In caso di otturazione degli ugelli la parte terminale degli erogatori può essere svitata e gli ugelli riaperti con l'ausilio di uno spillo.

7.2.6 Piano scaldatazze

Pulire il piano scaldatazze (rif. 4, fig. 1) con un panno umido non abrasivo.

7.2.7 Contenitore caffè

Pulire il contenitore caffè (rif. 7, fig. 1) con acqua, utilizzando un panno umido non abrasivo.

Importante

E' importante esaurire il caffè in grani prima di eseguire la pulizia.

7.3 Blocco del macinacaffè

Pericolo

Operazione di competenza* del Manutentore *Tecnico.

Qualora, a causa della presenza di un corpo estraneo nel caffè in grani, le macine dovessero bloccarsi, la macchina entra in blocco, segnalando il messaggio "ERRORE MACINA" sul display.
Occorrerà, perciò, aprire il gruppo macinacaffè (rif. 19, fig. 1) e rimuovere il corpo estraneo.

Pericolo

Sconnettere la macchina dall'alimentazione elettrica tramite l'interruttore onnipolare o sfilando la spina, ed attendere che la macchina si sia raffreddata completamente.

7.3.1 Smontaggio/montaggio del macinacaffè

Per eseguire lo smontaggio del macinacaffè occorre:

- Smontare entrambi i pannelli laterali e il piano scaldatazze (vedi "6.21 .Smontaggio/montaggio dei pannelli").

Pericolo di ustioni

Evitare il contatto con le parti ancora calde della macchina.

- Chiudere la paratia (rif. A, fig. 14) del contenitore caffè (rif. 7, fig. 14).
- Rimuovere le viti (rif. B, fig. 15) dal contenitore (rif. 7, fig. 15), quindi sfilare quest'ultimo dalla macchina facendogli compiere una leggera rotazione verso l'alto della parte posteriore.

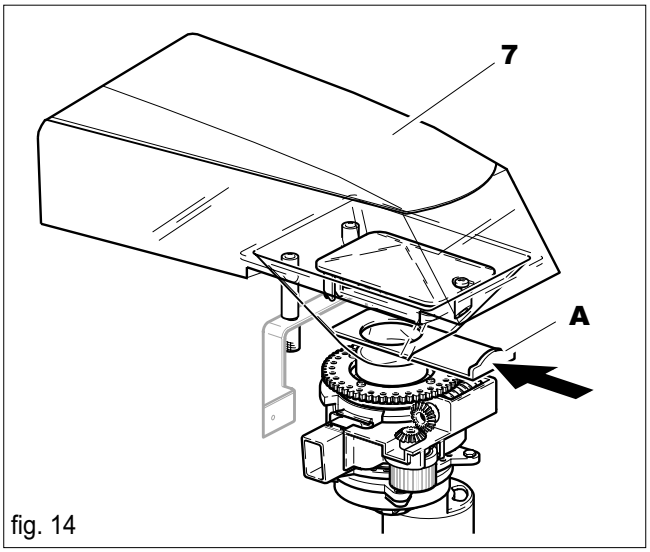


fig. 14

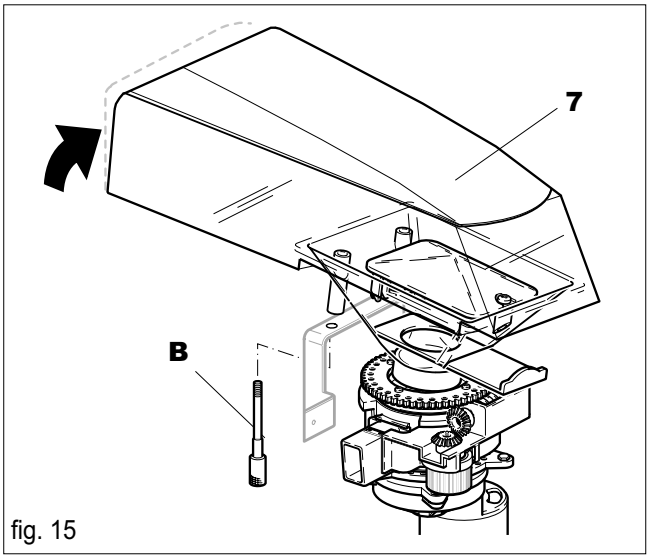


fig. 15

- Rimuovere, utilizzando un aspirapolvere, i grani presenti nell'ingresso del macinacaffè (fig. 16).

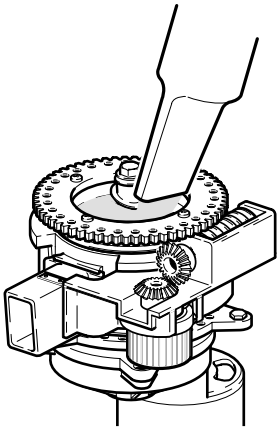


fig. 16

- Rimuovere prima le quattro viti (rif. C, fig. 17) quindi la ruota dentata (rif. D, fig. 17).

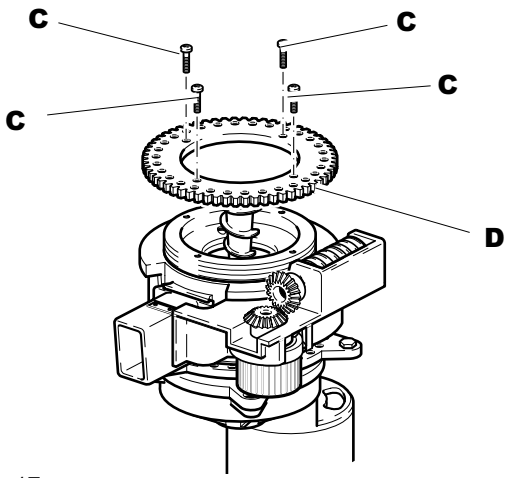


fig. 17

- Svitare completamente la ghiera di regolazione (rif. E, fig. 18) e pulire entrambe le macine con l'ausilio di un aspirapolvere e di un pennello.

☞ Importante

Verificare inoltre lo stato di usura delle macine nonché i danni che potrebbero aver subito e, se necessario, sostituirle.

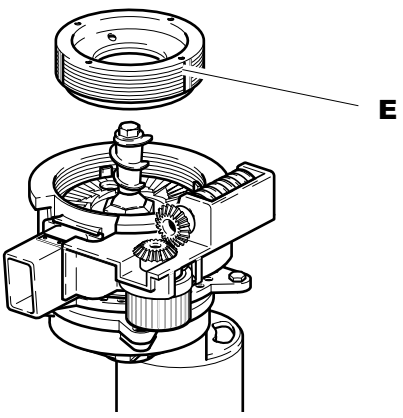


fig. 18

Per eseguire il montaggio del macinacaffè occorre:

- Avvitare completamente, fino a fondo corsa, la ghiera di regolazione (rif. E, fig. 19), quindi svitarla di mezzo giro.

☞ Importante

Quest'ultima operazione è necessaria sia per evitare il blocco sia per non danneggiare le macine.

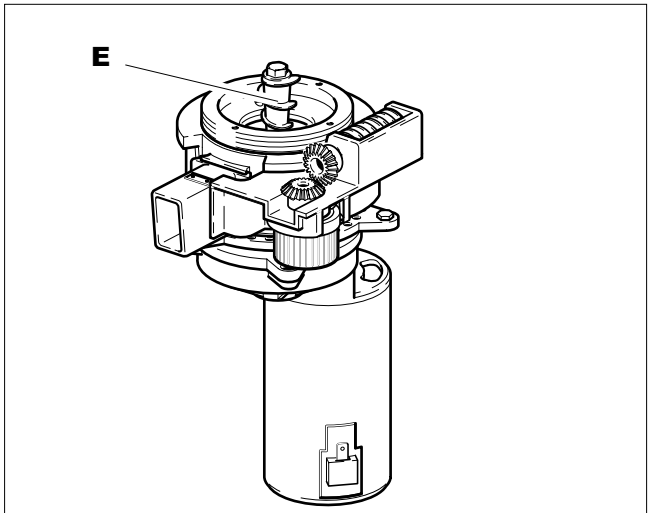


fig. 19

- Riposizionare la ruota dentata (rif. D, fig. 20) e bloccarla serrando le viti (rif. C, fig. 20).

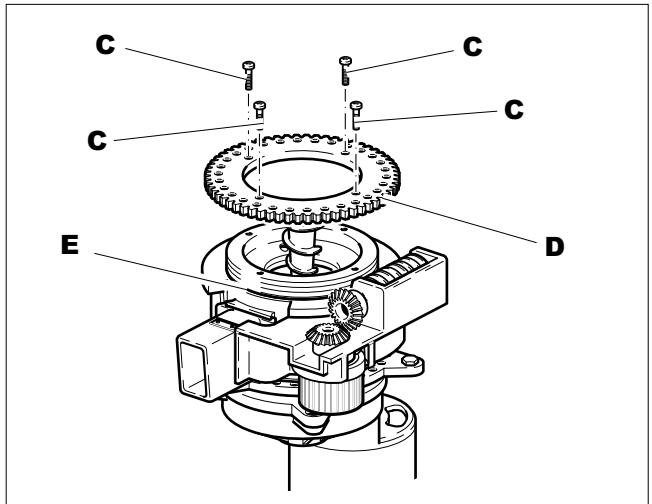


fig. 20

- Riposizionare il contenitore caffè (rif. 1, fig. 21) agganciandone prima la parte anteriore e quindi ruotandolo verso il basso.

☞ Importante

Fare attenzione al posizionamento della guarnizione (rif. F, fig. 21) che deve entrare correttamente nella ruota dentata (rif. D, fig. 21) e nella ghiera (rif. E, fig. 21).

- Fissare il contenitore (rif. 7, fig. 21) serrando a mano le viti (rif. B, fig. 21).

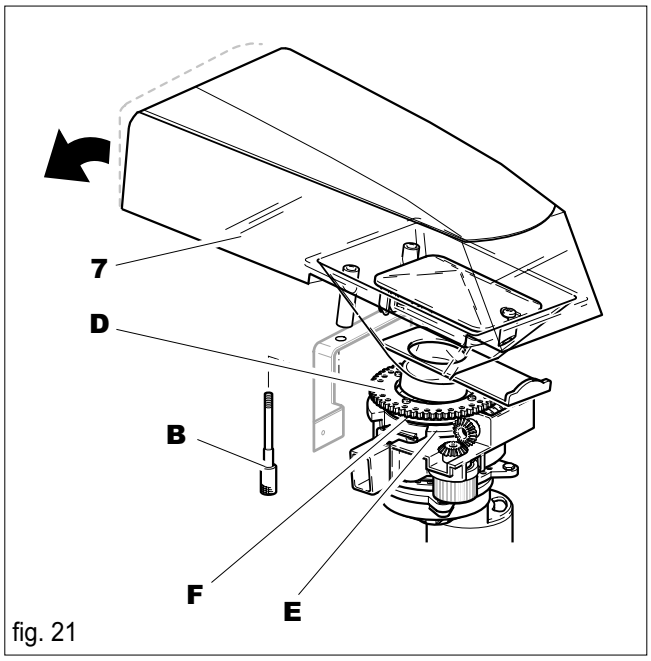


fig. 21

- Aprire la paratia (rif. A, fig. 22).

- Montare il piano scaldatazze ricollegandolo al tubo di scarico acqua (rif. B, fig. 11), e i pannelli laterali (vedi “6.21 Smontaggio/montaggio dei pannelli”).

☞ Importante

Per riprendere il normale uso della macchina è necessario eseguire nuovamente la regolazione della macinatura.

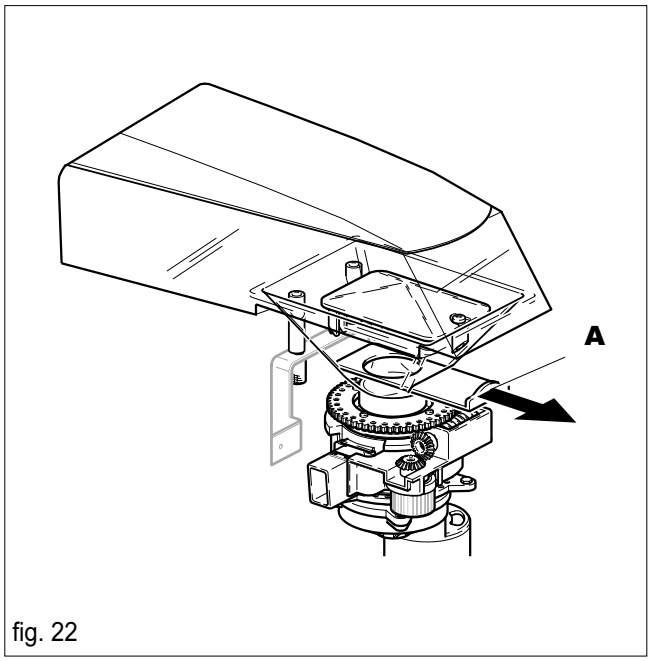


fig. 22

7.4 Pulizia del cappuccinatore (BAR AT EC)

⚠ Pericolo

Non eseguire alcuna operazione di pulizia del cappuccinatore quando la macchina si trova in “standby”.

Va eseguita ogni qualvolta si utilizzi il CAPPUCCINATORE, per evitare la solidificazione dei depositi.

Tutti i componenti smontabili debbono essere lavati e sciacquati in acqua corrente.

☞ Importante

Non lavare mai i componenti in lavastoviglie.

7.4.1 Gruppo erogatore cappuccino

Per pulire singolarmente gli elementi del gruppo cappuccinatore (fig. 23) occorre sfilare:
- la protezione superiore (rif. 3, fig. 23), estraendola verso l’alto;
- lo spillo di regolazione qualità crema (rif. 2, fig. 23);
- il diffusore aria (rif. 7, fig. 23) dal corpo cappuccinatore tirandolo verso l’alto;
- il corpo cappuccinatore (rif. 8, fig. 23) tirandolo a sè;
-il raccordo (rif. 9, fig. 23) di collegamento dal tubo di aspirazione al corpo cappuccinatore;
- il tubo erogatore mobile (rif. 4, fig. 23);
- il tubo di aspirazione latte (rif. 6, fig. 23).

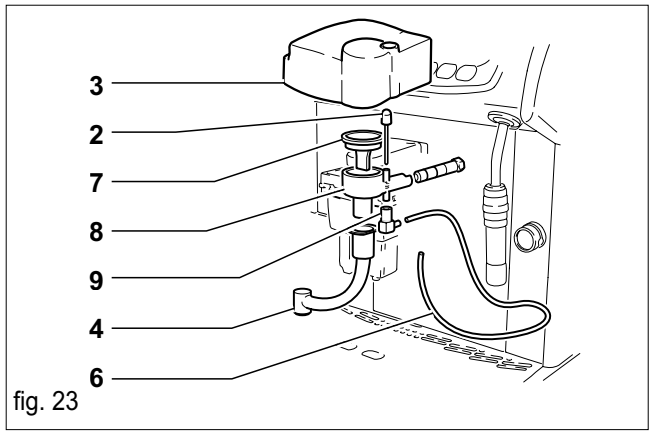


fig. 23

8 - INCONVENIENTI CAUSE E RIMEDI

Di seguito sono elencate alcune anomalie di funzionamento che possono capitare durante la vita operativa della macchina.

Quando nella casella “rimedio” appare il simbolo significa che l’intervento deve essere eseguito dal Manutentore Tecnico.

INCONVENIENTE	CAUSA	RIMEDIO
La macchina non si accende	La macchina non è sotto tensione	Verificare che la spina sia collegata
		Verificare che l’interruttore onnipolare (se presente) sia acceso
		Verificare i fusibili dell’impianto elettrico
		Verificare le connessioni elettriche
Nel display appare la scritta “CASSETTO FONDI PIENO”	Il contenitore fondi è pieno	Vuotare il contenitore raccoglifondi e reinserirlo correttamente
Errore macina	Il macina caffè è bloccato	Pulire il macinacaffè (vedi “7.3 Blocco del macinacaffè”)
Al posto del caffè esce soltanto acqua	E’ stato premuto il tasto di selezione caffè premacinato senza introdurre il caffè in polvere nell’apposito vano	Introdurre la dose nel vano e ripetere il ciclo
Non esce acqua o vapore	E’ intasato il foro del tubo vapore/acqua calda	Pulirlo con un ago sottile
Il caffè fuoriesce troppo in fretta	La macinatura è troppo grossa	Regolarla su un grado più fine
Il caffè fuoriesce troppo lentamente	La macinatura è troppo fine	Regolarla su un grado più grosso
Il caffè non è abbastanza caldo	La tazza non è preriscaldata	Preriscaldare la tazza sul piano scaldatazze
	La macchina non ha ancora raggiunto la giusta temperatura	Aspettare finché la temperatura è raggiunta
Il caffè ha poca crema	La miscela non è adatta, il caffè non è fresco di torrefazione, la polvere di caffè macinata è macinata troppo fine o troppo grossa	Cambiare miscela di caffè o verificarne il grado di macinatura (se premacinata)
La macchina impiega troppo per riscaldarsi, la portata dell’acqua è molto limitata	Il circuito della macchina è intasato dal calcare	Decalcificare la macchina
Il gruppo erogatore non può essere estratto	Il gruppo erogatore caffè non è nella sua posizione base (N)	Spegnere e riaccendere la macchina per mezzo dell’interruttore generale
Il gruppo erogatore non può essere inserito	Il gruppo erogatore caffè non è nella sua posizione base (N)	Ruotare manualmente il gruppo fino a portarlo nella posizione base (N), facendo coincidere il riferimento sull'albero con la freccia N (vedi fig. 13)

MAIN PARTS

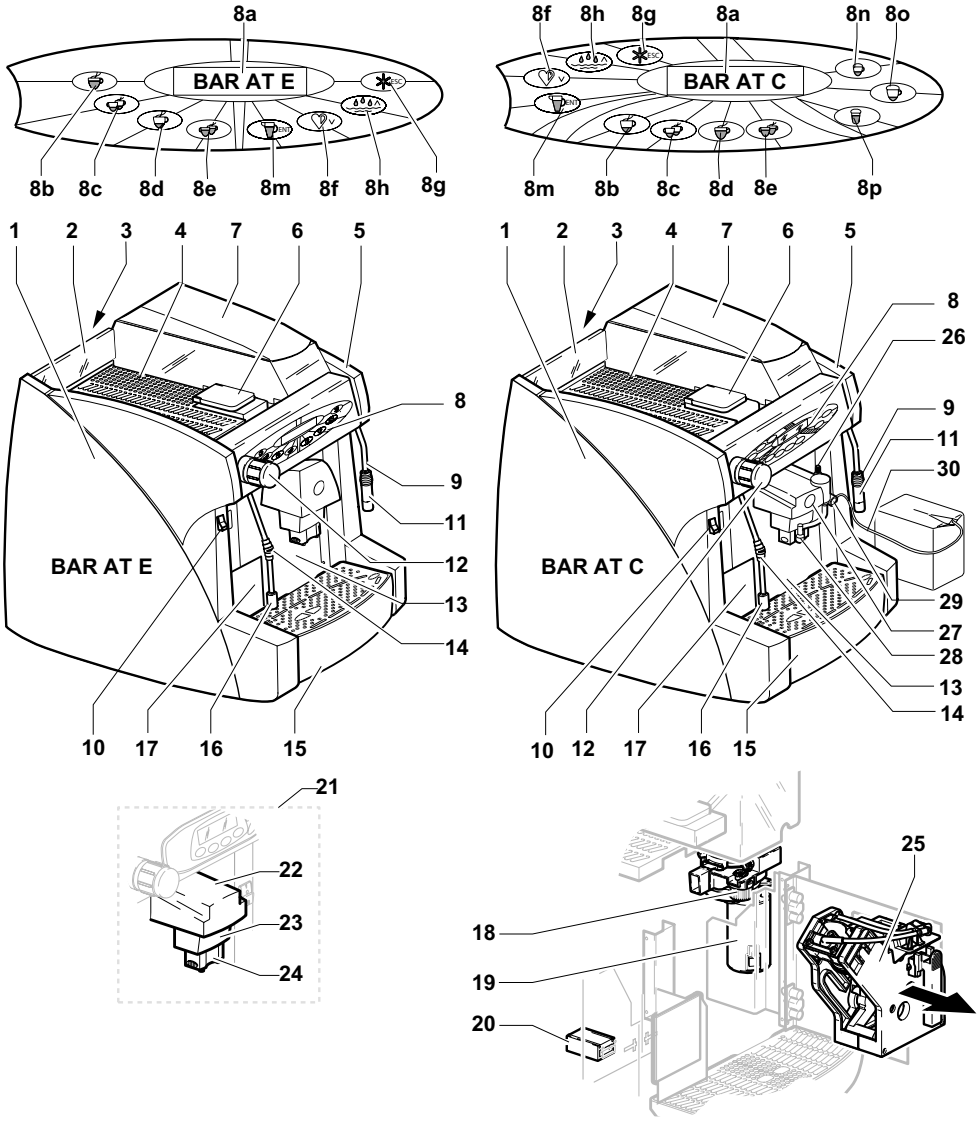


fig.1

1 Left hand side panel
2 Glass
3 Back cover panel
4 Cup heating plate
5 Right hand side panel
6 Pre-ground coffee slot
7 Coffee beans hopper
8 Control panel
- **8a** Display
- **8b** 1 small cup key
- **8c** 2 small cups key
- **8d** 1 large cup key
- **8e** 2 large cups key
- **8f** Pre-selection key pre-ground.
- **8g** Options Key
- **8h** Hot water Key (BAR AT ES - EC)
- **8m** Jug Key
- **8n** Cooffee with dash of milk key
- **8o** Cappuccino key
- **8p** Hot milk key

9 Rubber protector
10 Main switch
11 Hot water spout (BAR AT ES - EC)
12 Steam selection knob (BAR AT ES - EC)
13 Front door
14 Rubber protector
15 Drip tray
16 Steam spout (BAR AT ES - EC)
17 Grounds tray
18 Grinding adjustment knob
19 Coffee grinding unit
20 Mechanical pulse counter
21 Coffee dispensing unit
22 Dispensing unit cover
23 Mobile dispenser
24 Telescopic dispenser
25 Brewing unit
26 Adjusting pin (BAR AT EC)
27 Dispensing unit cover (BAR AT EC)
28 Dispensing spout (BAR AT EC)
29 Retaining clip for milk supply tube (BAR AT EC)
30 Milk supply tube (BAR AT EC)

1 - INTRODUCTION TO MANUAL

1.1 Foreword

Important

This manual is an integral part of the machine and must be carefully studied. It contains information relative to the correct use of the machine and to its maintenance (strictly concerning user operations).

The document refers to the BAR AT machine in all the all ES, E, EC versions. The E version differs from the ES model in that it isn't fitted with the devices providing hot water and steam. The EC model produces:

- **drinks with milk and freshly ground coffee;**
- **hot milk.**

Concerning all other functions the versions are the same, so when a topic pertaining to a single version is dealt with in the manual, in each instance this will be specified.

Costruttore: **La Pavoni S.p.A.**
Via Privatagorizia, 7-20098 S. Giuliano Milanese (Mi)

This manual should be carefully kept and must accompany the machine throughout its operative life, including the possible change of ownership.

In case of loss or damage to the document, a copy should be immediately requested from an AUTHORISED MAINTENANCE CENTRE.

1.2 Symbols used

This manual uses different types of warnings for the purpose of emphasising various levels of danger or the specific concern.
Alongside the graphic symbol, a message will define the procedures to be applied and all useful information will be detailed:

Danger

It highlights dangerous situations for the machine operators and for the machine itself.

Maintenance Technician

It is used to suggest operations that can only be carried out by personnel specialised in performing maintenance interventions.

Important

It indicates operations that, when carried out, safeguard proper machine operation

2 - MACHINE INFORMATION

2.1 Notes for the user

- The machine is programmable with regard to the dosage for each type of dispensing.
- The machine must be installed in a properly lit, sheltered and dry place and on a working surface able to withstand its weight.
- The following points have to be taken into account in order to guarantee the correct operation of the machine and to retain its characteristics during the course of its working life:
  - Ambient temperature: 10 °C to 40 °C
  - Maximum humidity: 90%
- For possible requirements always refer to the Distributor or Importer for each Country. If the specific Country has no Importer reference should be made directly to the Manufacturer.
- In case of damages to the power cable, it must be replaced by the Manufacturer or by its Technical Assistance Service, or by a person with similar qualifications in order to prevent any risk.
- The AUTHORISED SERVICE CENTRES are available for any type of explanation and information pertaining to machine operation and to satisfy requests for the supply of spare parts or technical assistance.
- The Manufacturer reserves the right to introduce further improvements to the machine without notice.
- All rights of reproduction of the present manual are reserved by the Manufacturer.

2.2 Intended use of the machine

The machine can be programmed and automatically supplies the following products:

- hot drinks based on instantly-ground coffee beans;
- hot drinks based on pre-ground coffee;
- hot water and steam (ES version) for the preparation and heating of drinks.

The fully automatic and programmable EC model produces:

- drinks with milk and fresh ly ground coffee;
- hot milk.

Important

In case of improper use each form of warranty will be void and the Manufacturer declines any responsibility for damages to objects or harm to people.

The following instances fall under the definition of improper use:

- any use other than that foreseen and/or by way of techniques differing from those indicated by this publication;
- any intervention on the machine contrasting with the indications referred to in this publication;
- any use after tampering with components and/or after modifications to the safety devices;
- installation of the machine outdoors.

2.3 Residual risks

The operator cannot be protected from direct steam or hot (BAR ATES-BAR ATEC).

2.4 Machine identification

The machine is identified by the model name and serial number to be found on the ID plate (fig. 2).
The plate carries the following specifications:

- Name of Manufacturer
- CE marking
- Machine model
- Serial number
- Year of manufacture
- Several manufacturing details:
  - Mains voltage (V)
  - Voltage frequency (Hz)
  - Rated power (W)
  - Number of mains phases (PH)
  - Water network or kallowable pressure (MPa)

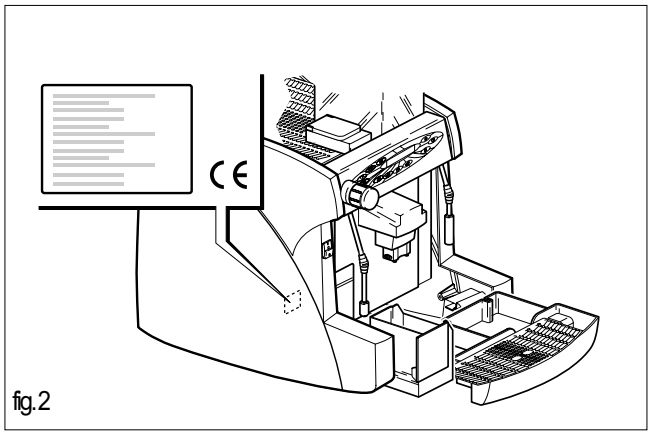


fig.2

Important

For any request to AUTHORISED SERVICE CENTRES, always refer to the ID plate, by reporting the specific machine data recorded thereon.

2.5 Technical data

Dimensions (fig. 3)			
L	mm5	450	
P	mm	580	
h	mm	570	
Weight	kg	36	
Rated power	W	3250	1750
Mains voltage	V	230V~/400V2N~	
Power cord length	mm	1500	
Water network or kallowable pressure	MPa	0,1 ÷ 0,8 (1÷8 bar)	
Capacity			
Coffee beans hopper	g	1100	
Grounds tray	n°~	30	

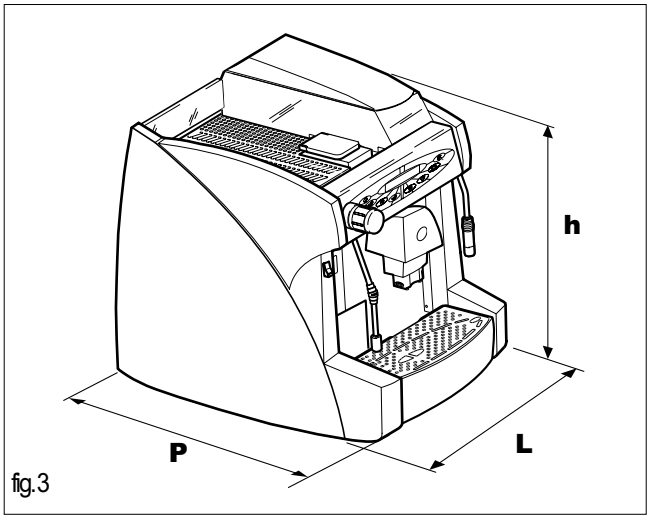


fig.3

3 - SAFETY

3.1 General safety rules

- Carefully read this publication before utilising the machine.
- It is absolutely forbidden to deactivate the safety measures installed on the machine.
- Cleaning operation must be carried out with main switch (ref. 10, fig. 1) and all-pole switch in position " O" or by disconnecting the mains plug.
- Do not modify any part of the machine; by disregarding these specifications the Manufacturer is released from all responsibilities.
- Do not turn water sprays towards the machine.

3.2 Operators' requisites

With safety in mind, two separate persons with different qualifications are distinguished:

Maintenance technician

Person responsible for the operations of installation, adjustment, setting up and, in more general terms, for the machine's maintenance.

User

Person actually managing and operating the machine. The user is permitted to start the machine, adjust the working parameters, load the unit with coffee beans, empty the grounds and drip trays and see to the outer cleaning of the machine.
If the user experiences machine malfunctioning he must request the intervention of the maintenance technician.

Danger

It is forbidden for the user to carry out operations that are indicated in this publication as being the responsibility of the maintenance technician.

3.3 Safety devices installed

- Three safety valves protect the machine from over-pressures in the network meant for producing hot water for coffee, for hot drinks and for steam.
- Each boiler unit is protected against over-heating by way of a thermostat.
- Three microswitches control the position of the drip tray (ref. 15, fig. 1), the grounds tray (ref. 17, fig. 1) and the front door (ref. 13, fig. 1). If one of the components is not correctly positioned, the relevant microswitch locks the machine and the display will indicate the component out of position.
- Two pulse counters (one electronic, the other mechanical) count the number of dispensing instances and allow the programming of routine maintenance interventions by the maintenance technician.
- The greater part of electrical components is fed with a voltage of 24 V dc.

4 - COMMANDS & INSTRUMENTS DESCRIPTION

4.1 Foreword

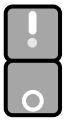
Important

The terms "small cup" and "large cup" on the key descriptions are used to indicate the two different amounts of drinks that can be dispensed. The machine is delivered with the dispensing keys already programmed for standard values..

4.2 Commands

The following commands are present on the machine (see fig. 1):

Main switch (ref. 10, fig. 1).



In position " I" it switches the machine on (electrical functions enabled).
The warning light present on the key will go on.
In position "O" it switches the machine off (electrical functions disabled).
The warning light " I" present on the key will go off.

Key 1 Small cup (ref. 8b, fig. 1).
(See "6.5 Coffee dispensing").
Re-programmable (See "6.14 Programming of dispensing keys").

Key 2 Small cups (ref. 8c, fig. 1).
(See "6.5 Coffee dispensing").
Re-programmable (See "6.14 Programming of dispensing keys").

Key 1 Large cup (ref. 8d, fig. 1).
(See "6.5 Coffee dispensing").
Re-programmable (See "6.14 Programming of dispensing keys").

Key 2 Large cups (ref. 8e, fig. 1).
(See "6.5 Coffee dispensing").
Re-programmable (See "6.14 Programming of dispensing keys").

Pre-ground pre-selection key (ref. 8f, fig. 1).
Pre-sets the machine for the dispensing of pre-ground coffee (See "6.6 Pre-ground coffee dispensing".)

Light coffee pre-selection key (ref. 8f, fig. 1).
If pressed twice it pre-sets the machine to dispense light coffee (See "6.7 Light coffee dispensing").

Option key (ref. 8g, fig. 1).
It temporarily switches machine on when it is on "STANDBY" and confirms the selection of keys and .

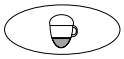
Hot water key (BAR AT ES, BAR AT EC, Versions) (ref. 8h, fig. 1).
(See "6.12 Hot water dispenser").
Re-programmable (See "6.14 Programming of dispensing keys").

Jug key (ref. 8m, fig. 1).
(See "6.8 Dispensing coffee in jug").
Re-programmable (See "6.14 Programming of dispensing keys").

Steam knob (BAR AT ES, BAR AT EC, Versions) (ref. 12, fig. 1).
If rotated anti-clockwise, it opens the steam jet.
If rotated clockwise it shuts it off.
(See "6.13 Steam dispenser").

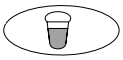
Mechanical pulse counter (ref. 20, fig. 1).
Displays the number of dispensing instances performed by the machine.

Control panel display (ref. 8a, fig. 1).
Displays the various control and operation messages of the machine.
(See "6.18 Display messages").



Coffee with a dash of milk key (ref. 8n, fig. 1).
(See "6.9 Coffee with a dash of milk dispensing")
Programmable (See "6.15 Programming dispenser keys")

Cappuccino key (ref. 8o,fig. 1).
(See "6.10 Cappuccino dispensing")
Programmable (See "6.15 Programming dispenser keys")



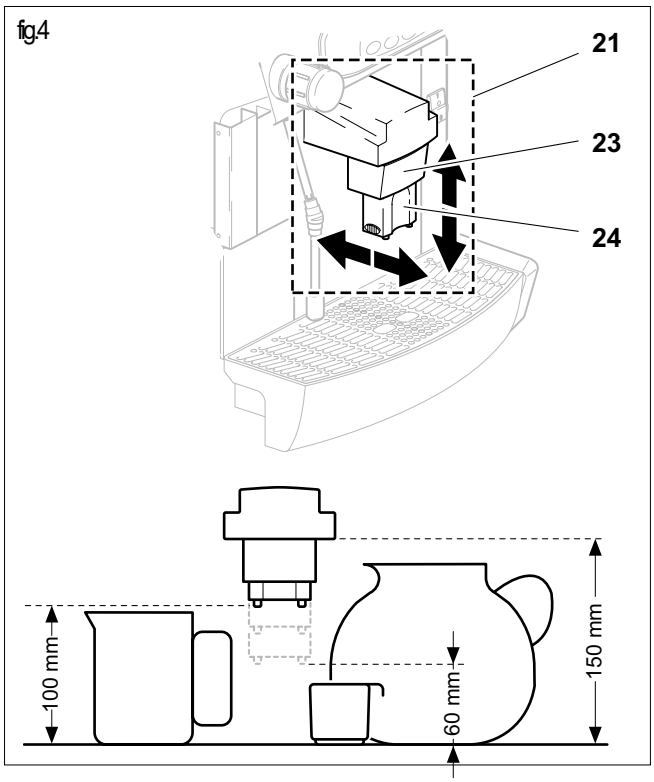
Hot milk key (ref.8p, fig. 1)
(See "6.11 Hot milk dispensing")
Programmable (See "6.15 Programming dispenser keys")

Froth adjusting pin (ref. 26, fig. 1)
Vertical position can be manually adjusted (See "6.16 Froth adjustment")

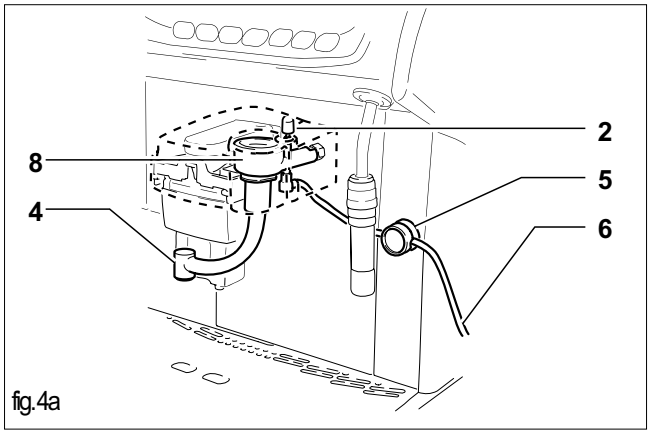
4.3 Coffee dispenser unit

The position of this unit (ref. 21, fig. 4) can be modified according to the height of the container used.
In fact it is possible to move the mobile dispenser backwards (ref. 23, fig. 4) and the telescopic dispenser upwards or downwards (ref. 24, fig. 4).
This allows different heights to be obtained. (see fig. 4).

N.B.: If a container taller than 90 mm is always and exclusively used, the telescopic dispenser can be removed altogether (ref. 23, fig. 4), by drawing it downwards.



4.4 Cappuccino dispensing unit (BAR AT EC)



The cappuccino dispensing unit (fig. 4a) consists of:
- milk supply tube (ref. 6, fig. 4a)
- retaining clip for milk supply tube (ref. 5, fig. 4a)
- cappuccino device casing (ref. 8, fig. 4a)
- pin for regulation of froth quality (ref. 2, fig. 4a)
- adjustable dispensing spout (ref. 4, fig. 4a)

4.5 Steam/hot water spout calda (BAR AT ES - BAR AT EC)

The steam (ref. 16, fig. 1) and hot water spouts (ref. 11, fig. 1) are equipped with suitable rubber protectors (ref. 14 and 9, fig. 1) so that they can be easily gripped and moved even when over-heated.

5 - INSTALLATION

Danger

Operation falling within the competence of the Maintenance technician

5.1 Connections

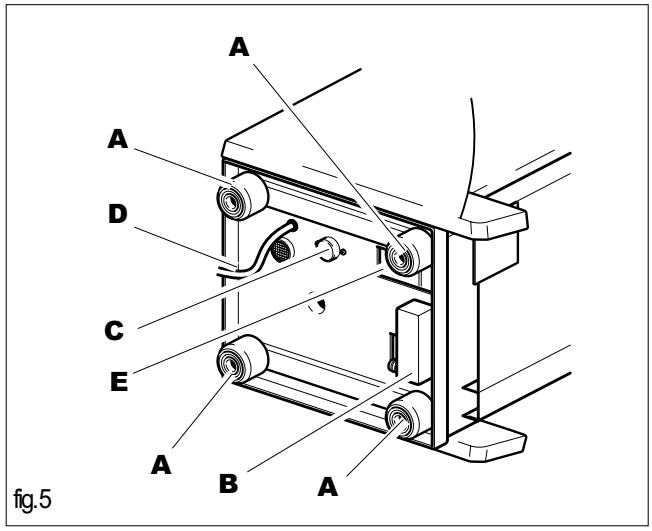
Warning

The connection will have to be implemented by observing the national safety rules

Carry out connections as follows:

- Check that the surface upon which the machine is placed is firm and able to withstand the weight.
- Drill the relevant holes in the surface top (ref. C' and D' or F', fig. 6), and possibly also the other holes (ref. B', fig. 6 e ref. E', fig. 6 - see N.B.), as indicated in the drawing.
- Install the machine on the surface and level it by adjusting the feet made available for this operation (ref. A, fig. 5).
- Connect machine to the drinking water system by way of the special fitting (ref. C, fig. 5).
- Connect to the power mains by way of the relevant cord (ref. D, fig. 5).

N.B.: It is possible to connect the drip tray (ref. 15, fig. 1) directly to an outlet by proceeding as follows:
- drill the surface top as indicated (ref. B', fig. 6);
- break the removable diaphragm which seals the drip tray outlet (ref. 15, fig. 1);
- join a drain tube to the fitting (ref. B, fig. 5), by way of a suitable hose clamp.



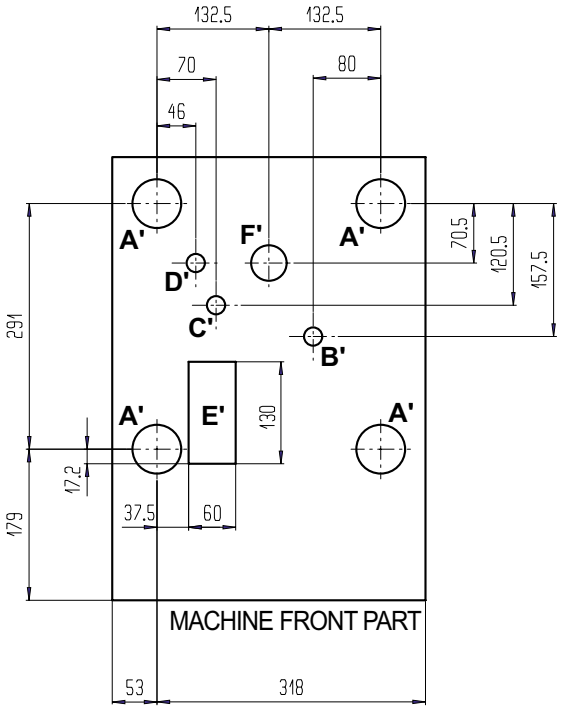
Furthermore it is possible to dispose of the coffee grounds directly into a container to be placed below the machine surface top, as follows:

- drill the surface top as indicated (ref. E', fig. 6);
- break the pre-marked diaphragm (ref. E, fig. 6) on the bottom of the grounds tray (ref. 17, fig. 1).

Important

In order to make connection operations easier, the diameter of the holes to be drilled in the surface top will have to be greater than that of the pipes and cables indicated in the legend of fig. 6.

Machine surface top



Legend:

A' Adjustable feet
B' Water drain (27 mm ø tube)
C' Water supply (19 mm ø tube)
D' Power mains (13 mm ø power cord)
E' Coffee grounds tray
F' Single hole to replace holes B', C' and D' (100 mm ø pipe).

fig. 6

Danger

According to the norms ruling in the Country where the machine is installed, the cord for the connection to the mains must be equipped either by an all-pole switch (with a minimum contacts' opening clearance of 3 mm), or with a plug conforming to the norms.

The all-pole switch must be suitable for the power drawn by the machine and able to detect all voltage polarities.porzionati all'assorbimento della macchina.

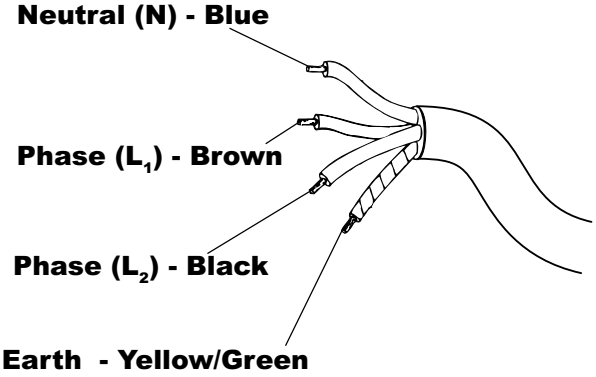
Il punto di collegamento (presa elettrica o interruttore

Check that the electrical cables of the installation are correctly proportioned to the power drawn by the machine.

The conection point (electrical socket or all-pole switch) must be placed in a position easily reachable by the user, in order to be able to disconnect the machine from the mains, should this be necessary.

In case of installations with 400 V two-phase current, utilise the phases in such a way as to supply the machine with 230 V single-phase current (fig. 7).

NB: For the 230V~ single-phase connection it is necessary to use the special kit (code 1020.R05) and to follow the instructions contained therein.



Power cord
type H07RNF section 4x2,5 mm 2

fig. 7

Connection of plug to a 400 V2N~ two-phase mains line

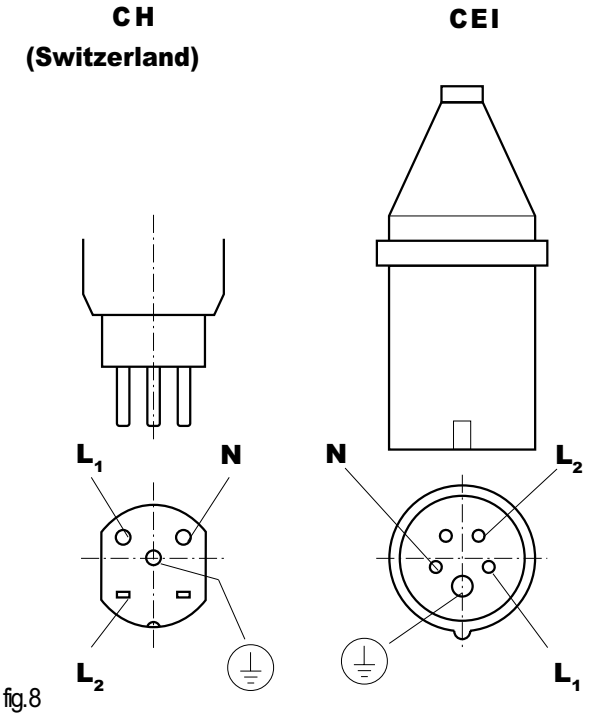


fig. 8

Important

It strongly suggested that the machine be supplied with water treated through a descaling device, especially in cases of water with a high content of calcium and magnesium salts (hard water).

5.2 Insertion of Nation key

Danger

Operation falling within the competence of the Maintenance technician.

The "nation key" contains the following data:

- Language shown on display.
- Setting of software according to the Country where the machine is utilised.

Important

The machine WILL NOT operate without the "nation key", so it is important to see to this operation.

The machine will only accept a single insertion of the "nation key".

To insert the nation key it is necessary that the following operations be performed:

- Disconnect electrical power.
- Dismantle the left-hand side panel (ref. 1, fig. 1) and the glass (ref. 2, fig. 1).
- Insert the key (ref. A, fig. 9) into the connector (ref. B, fig. 9) of the electronic board.
- Re-assemble the glass and the side panel..

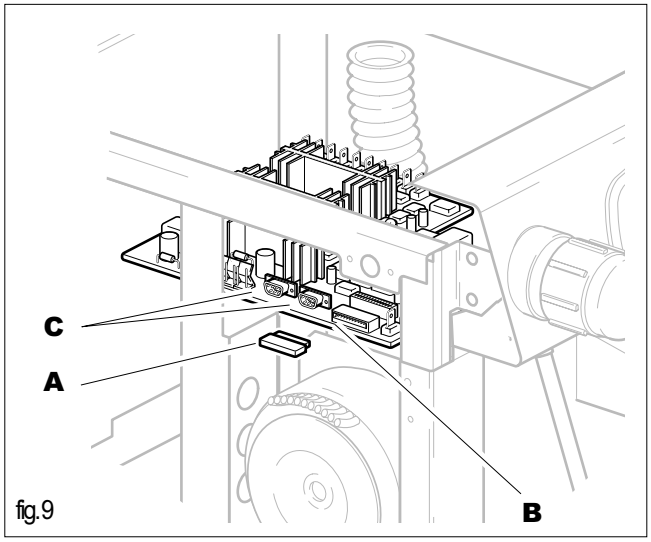


fig.9

5.3 First switching on

- Fill the coffee hopper (ref. 7, fig. 1) with the selected coffee bean blend.

Important

Make sure that the coffee beans don't contain foreign bodies (pebbles, metallic elements or whatever) which could damage the grinders.

- Make sure that the all machine's removable components (ref. 15 and 17, fig. 1) are in place and that the front door is closed (ref. 13, fig. 1).
  On the contrary, when the machine switches on, the display (ref. 8a, fig. 1) will show which of the components is at fault.
- Connect the machine to the mains (either by setting the all-pole switch to "I" or by plugging).
- Switch machine on by way of the main switch (ref. 10, fig. 1);
  The display will show message "HEATING WAIT".
- When the display shows "READY FOR USE", it will be necessary to:
- Position the dispenser (ref. 23 and 24, fig. 1) so as to obtain a height suitable for the containers in use (see "4.3 Coffee dispenser unit").
- Position one or two containers under the dispensers.
- Press the key corresponding to the type of drink selected.

Important

Even though initially all keys are programmed with standard values, it is necessary to check that the drink dispensed corresponds with the desired characteristics. If this is not the case, set again the dispensing keys (see "6.14 Programming of dispensing keys").

5.4 Serial port connection

Danger

Operation falling within the competence of the Maintenance technician.

Beside the "nation key" connector the RS 232 serial port (ref. C, fig. 9) is found.

Through this serial port it is possible to connect the machine to the devices and equipment employed by the AUTHORISED SERVICE CENTRES for tests and programming operations.

6 - USING THE MACHINE

Important

Before operating the machine it is necessary to have read this publication carefully and to have gained a good general knowledge of the machine.

After a period of inactivity of the machine it is advisable to read again chapter "5.3 before re-utilising the machine.

6.1 Machine statuses

Concerning the electricity mains, the machine can be found in one of the following statuses:

Machine off and cut out

- Main switch (ref. 10, fig. 1) and all-pole switch in position "0" or plug disconnected.
- Only the stored data memory is active.

Machine on

- Main switch (ref. 10, fig. 1) and all-pole switch in position "I" or plug connected.
- All functions are active and display (ref. 8a, fig. 1) is on.

Standby mode (machine off but not cut out)

- Main switch (ref. 10, fig. 1) in position "I".
- Functions "AUTOMATIC OPERATION", "ANTIFREEZING", are active if selected, and "CLOCK", as well as the display and stored data memory.
- Display backlighting is off.

6.2 Manual switching on

This type of starting up is required when the machine is in the "machine off and cut out" status (see 6.1 Machine statuses). It is necessary to proceed as described in "5.3 First switching on" by disconnecting the dispensed drink command, if possible.

6.3 Programmed automatic switching on

It is possible when the machine is in "STANDBY" mode and the function "AUTOMATIC OPERATION" is active

The machine will switch on at the preset time.

6.4 Temporary switching on from standby

It is a manual and voluntary start, controlled by the User with the machine in "STANDBY" mode.

It is obtained by pressing key ESC for 3 seconds.

The machine will revert automatically to the "STANDBY" mode 60 minutes after the last operation performed.

6.5 Coffee dispensing

Briefly press (less than 1 sec.):

- key to obtain a single small cup, the display will show "1 SMALL CUP";

or

- key to obtain two small cups (a double dose of coffee is used), the display will show "2 SMALL CUPS";

or

- key to obtain a single large cup, the display will show "1 LARGE CUP";

or

- key to obtain two large cups (a double dose of coffee is used), the display will show "2 LARGE CUPS".

All these types of dispensing are obtained from coffee that is instantly ground by the machine.

During the dispensing, the display will show "PREINFUSION", if enabled by menu (see "6.19 Menu-programmable functions"); beside the message, an icon with a cup being filled will be displayed.

When the dispensing is over the display will show "READY FOR USE".

6.6 Pre-ground coffee dispensing

Use pre-ground coffee instantly loaded into the machine for pre-ground coffee dispensing.

- Briefly press (less than 1 sec.) key once. The display will show "PRE-GROUND".
- Use the specific measuring spoon to introduce one dose of pre-ground coffee through the pre-ground coffee slot (ref. 6, fig. 1).
- Press key or . The machine will behave as for a normal dispensing, utilising the dose of pre-ground coffee manually introduced.

N.B.: Dispensing with pre-ground coffee is programmable only for one dose.

6.7 Light coffee dispensing

This type of dispensing is performed by utilising doses of pre-ground coffee manually introduced into the machine through the pre-ground coffee slot (ref. 6, fig. 1). To the quantity thus provided manually the machine autonomously adds a small dose of ground coffee; this procedure compensates for the lesser quantity of ground coffee present in the pre-packaged bags and improves the organoleptic qualities of the drink dispensed.

- Briefly press (less than 1 sec.), the key twice and consecutively, the display will show "LIGHT COFFEE";
- introduce through the pre-ground coffee slot (ref. 6, fig. 1), the contents of one dose of pre-ground coffee;
- press key or .

N.B.: Dispensing with pre-ground coffee is programmable only for one dose.

6.8 Dispensing coffee in jug

This function allows the dispensing of more coffees (programmable) in a single container (such as a jug).

By pressing key ENT 1 to 8 times, as many consecutive dispensing instances as requested, up to a maximum of 2,5 litres of coffee.

- Position the jug under the dispenser (ref. 21, fig. 1).
- Briefly press (less than 1 sec.) key ENT for as many times as the number of instances to be dispensed. The display will show "JUG X ..." with the number of programmed dispensing instances;
- press key ESC to confirm and start the cycle;
- the machine will supply the dispensing instances programmed and the display will show the icon of a jug being filled with the number of instances already dispensed.
- having completed the dispensing, the display will show again "READY FOR USE";
- if the cycle has to be stopped before the preset time it will be sufficient to either press the jug key or any coffee keys.

N.B.: Once the desired quantity has been set, it must be confirmed by pressing the ESC button within 10 seconds, otherwise data are not saved.

N.B.: The electronic control of the machine automatically manages the double coffee dispensing cycle to reduce to the minimum the time taken.
Example: by programming 5 dispensing instances, the electronic control will set up dispensing for 2 double coffees plus a single one.

N.B.: Warning: after 1 jug dispensing a tfull dosage (approx. 2 litres) it is necessary to pause for 2 minutes to allow the machine standard conditions restoration.

6.9 Coffee with a dash of milk dispensing (BAR AT EC)

This drink consists of freshly ground and freshly brewed coffee dispensed by the coffee dispensing unit, to which a dash of warm milk is added by the cappuccino dispensing unit.

- Insert the milk supply tube (ref. 30, fig. 1) into the milk container.
- Press the key. "COFFEE WITH A DASH OF MILK" will appear on the display.

During the dispensing process "PREBREWING" will appear on the display, if activated by the menu (see the Instruction and Maintenance manual of the MODULAR machine), while to the side of this an icon will appear showing a container being filled.

When dispensing finishes "READY FOR USE" will appear on the display.

6.10 Cappuccino dispensing (BAR AT EC)

This drink consists of frothed milk dispensed by the CAPPUCCINATORE dispensing unit to which fresh ground and freshly brewed coffee is added by the coffee dispensing unit.

- Insert the milk supply tube (ref. 30, fig. 1) into the milk container.
- Press the key. "CAPPUCCINO" will appear on the display;
- Regulate the quality of froth to be dispensed (see 6.16 Froth regulation) using the pin (ref. 26, fig. 1).

During the dispensing process "PREBREWING" will appear on the display, if activated by the menu, while to the side of this an icon will appear showing a container being filled.
When dispensing finishes "READY FOR USE" will appear on the display.

6.11 Hot milk dispensing

This drink consists only of hot milk dispensed by the CAPPUCCINATORE dispensing unit.

- Insert the milk supply tube (ref. 30, fig. 1) into the milk container.
- Press the key. "HOT MILK" will appear on the display;
- Regulate the quality of froth to be dispensed (see 6.16 Froth regulation) using the pin (ref. 26, fig. 1).

During the dispensing process an icon will appear showing a container being filled.

When dispensing finishes "READY FOR USE" will appear on the display.

6.12 Hot water dispense (BAR AT EC - BAR AT ES)

This function allows multiple (programmable) dispensing of hot water in a single container.

By pressing 1 to 8 times key as many consecutive and continuous dispensing instances will be obtained, up to a maximum of 1 litre of hot water in the same container.

- Position the container under spout (ref. 11, fig. 1).
- Briefly press (less than 1 sec.), multiple times, key according to the number of desired dispensing instances. The display will show "HOT WATER X ..." with the number of programmed dispensing instances;
- press key to confirm and start the cycle;
- the machine will supply the dispensing instances programmed and the display will show the icon of a container being filled with the number of instances already dispensed.
- having completed the dispensing, the display will show again "READY FOR USE";

N.B.: Once the desired quantity has been set, it must be confirmed by pressing the button within 10 seconds, otherwise data are not saved.

N.B.: It is possible to dispense a programmed dose of hot water only when function "HOT WATER PROGRAMM." is in "ON" mode (see "6.19 Menu-programmable functions");
If instead the function is "OFF", the dispensing must be stopped by pressing again key .

Danger of burns

Never direct the hot water jet towards body parts. Direct the pipe only by moving it through the special rubber heat protector (ref. 9, fig. 1).

It is furthermore advisable to keep the spout submerged within the container.

6.13 Steam dispenser (BAR AT EC - BAR AT ES)

Submerge the spout (ref. 16, fig. 1) within the liquid to be warmed up and rotate the knob (ref. 12, fig. 1) anti-clockwise.

After having reached the desired temperature close the knob again by rotating it clockwise.

Danger of burns

Never aim the steam jet towards body parts. Direct the pipe only by moving it through its rubber heat protector (ref. 14, fig. 1).

It is advisable to keep the spout submerged within the container.

Important

After each usage always clean the traces of the heated drink from the spout with a moist cloth.

6.14 Programming of dispensing keys (BAR AT EC) (BAR AT ES - E)

All the dispensing keys , , , , and are equipped with a self-learning memory.
Once they are programmed, they supply the same drink quantity at every subsequent command.

Their programming is obtained as follows:

- machine on and ready for use;
- container positioned under the dispenser;
- press and hold down the key to be programmed (or re-programmed) until the drink reaches the desired level;
- the display will show "PROGRAMMING";

N.B.: The message displaying is accompanied by the sound of an intermittent buzzer.

- release the key to automatically set the dosage dispensed;
- a subsequent short pressing of the key (less than 1 sec.) allows the dispensing of the programmed dose.

The programming of the keys implies at least one dispensing instance for each chosen key.

N.B.: The programming of key is obtained through function "HOT WATER PROGRAMM." in "ON" mode (see "6.19 Menu-programmable functions").

N.B.: The button can be programmed by pressing the jug button first and then by pressing (and keeping pressed) the button till the beverage reaches the desired level.

Important

Even if the machine is cut out, it keeps the programmed data in memory.

6.15 Programming of dispensing keys (BAR AT EC)

All the dispensing keys , and have a self-instructing memory. Once programmed they will dispense the same quantity of the drink each time they are activated.

To programme (or re-programme) the and keys, set the dosage of coffee and milk in the drink independently, using the following two procedures.

To programme (or re-programme) the or keys:

- Switch on the machine;
- prepare the machine for use;
- place a container under the dispensing spout (ref.28, fig.1);
- press and continue to press (for more than 4 seconds) the or key.

  PROGRAMMING COFFEE WITH A DASH OF MILK or PROGRAMMING CAPPUCCINO will appear on the display.
  The machine will carry out a grinding cycle and dispense the coffee.

- Release the or key when the desired quantity of coffee has been dispensed. This quantity is now automatically memorised.

To programme the milk portion:

- press and continue to press (for more than 4 seconds) the key.
  PROGRAMMING MILK will appear on the display.
- Release the key.
- press and continue to press (for more than 4 seconds) the or key.
  The CAPPUCCINATORE will discharge the condensation in the spouts, take the milk and dispense it into the container.
- Release the o key.
  The CAPPUCCINATORE will discharge steam from the spout.

Activate the keys briefly (less than 1 second) to obtain the programmed drink.

To programme (or re-programme) the key:

- press and continue to press (for more than 4 seconds) the key.
  PROGRAMMING MILK will appear on the display.

- Release the key.
- press and continue to press the key.

The CAPPUCCINATORE will discharge the condensation in the spouts, take the milk and dispense it into the container.

- Release the key to automatically memorise the quantity of milk dispensed; the CAPPUCCINATORE will discharge steam from the spout.

Activate the keys briefly (less than 1 second) to obtain the programmed quantity.

Important

The programmed data settings remain in the machine memory even when there is no electrical power.

6.16 Froth adjustment (BAR AT EC)

The quality of froth in the drinks is proportional to the vertical position of the pin above the hole (see fig. 10a). To obtain a large quantity (see fig. 10a). Never remove the pin or completely insert it into the hole.

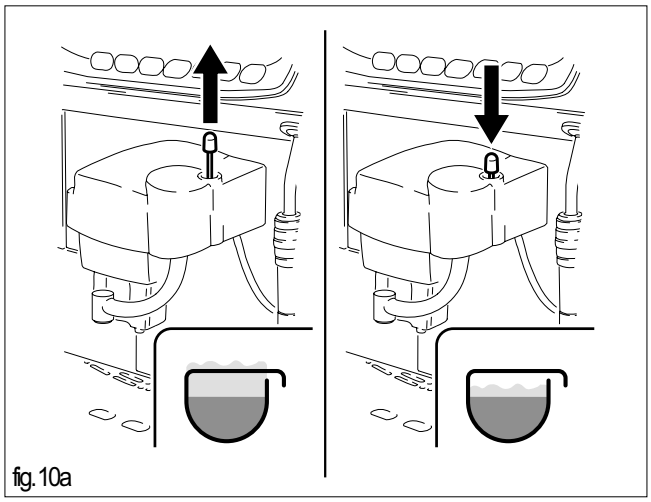


fig. 10a

6.17 Grinder adjustment

Grinding adjustment changes according to the Country in which the machine is utilised and according to the coffee blend utilised. It is a most important operation to obtain the correct density and cream quantity in the drink dispensed.

The grinding has been set during the testing phase according to standard values, but adjustment modification is possible in any case.

- Open the front door (ref. 13, fig. 1-10), rotate the knob (ref. 18, fig. 10) anti-clockwise to obtain finer grinding (the index moves towards a lower value), or clockwise to turn to a coarser solution (the index moves to a higher value).

Important

Depending on the coffee blend utilised, fine grinding (index on low values) increases the density and creaminess of the drink and the connected dispensing time; vice versa a coarser grinding (index on high values) decreases density, creaminess and dispensing time.

Danger

Do not rotate the knob (ref. 18, fig. 10) anticlockwise to the limit stop; this operation causes the jamming of the grinders and the machine blockage.

Important

Should the grinders jam due to the presence of foreign bodies in the bean blend, the machine locks showing message "GRINDER ERROR" on display.

It will then be necessary to place a call with the AUTHORISED SERVICE CENTRE (see "7.3 Jamming of the coffee grinder unit").

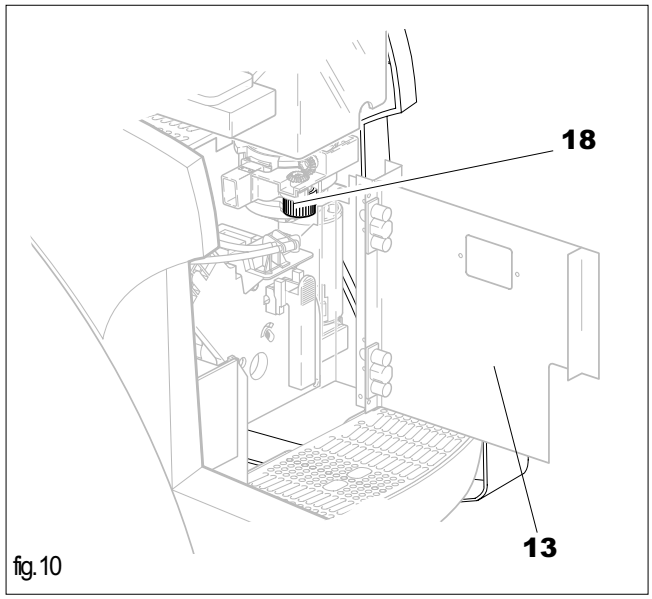


fig. 10

6.18 Display messages

A series of messages in addition to those already found in the previous paragraphs, can be shown on the machine's display (ref. 8a, fig. 1).

STANDBY: it appears when the machine is off (with main switch in position "I") with the function of automatic switching on / switching off enabled (see "6.19 Menu-programmable functions").

ANTIFREEZING: it is displayed when the machine is off (with main switch in position "I") and the program preserving the icing up of boilers is activated (see "6.19 Menu-programmable functions").

RINSING PROGRAMMED: it is displayed when the machine automatically washes the coffee dispenser (see "6.19 Menu-programmable functions").

ADD COFFEE: it is displayed when during a grinding phase the machine detects no coffee beans inside the hopper (ref. 7, fig. 1).

LOAD THE CIRCUIT: it appears when the machine, during the dispensing of any drink, detects that water is missing from the boilers.
After having checked the direct water supply, press button (^ for the COFFEE version) until the water flows regularly from the water dispensing tube (ref.11, fig.1) and the coffee dispenser (ref.24, fig.1). In the COFFEE version water only flows from the coffee dispensing unit.

PROGRAMMING: it is displayed when machine programming is accessed (see "6.19 Menu-programmable functions").

EMPTY GROUNDS: it is displayed when the grounds tray (ref. 17, fig. 1) is almost full (the machine has completed the programmed number of dispensing instances).
Other further dispensing instances can be carried out.

OUT OF SERVICE - EMPTY GROUNDS: it is displayed when the grounds tray (ref. 17, fig. 1) is completely full (the machine has supplied the programmed number of dispensing instances).
The machine is locked and no further dispensing is possible until the grounds tray has been emptied.

CLOSE SERVICE DOOR: displayed when the front door (ref. 13, fig. 1) is not properly closed.

INSERT GROUNDS DRAW.: it is shown when the grounds tray (ref. 17, fig. 1) is not correctly positioned.

INSERT DRIP TRAY: displayed when the drip tray (ref. 15, fig. 1) is not correctly positioned.

INSERT BREWING UNIT: displayed when the brewing unit (ref. 25, fig. 1) is not correctly positioned.

BREWING UNIT ERROR: displayed when the brewing unit (ref. 25, fig. 1) incorrectly performs its working cycle; switch machine off and call the AUTHORISED SERVICE CENTRE.

SENSOR ERROR 01: displayed when a temperature sensor is out of order. Switch machine off and call the AUTHORISED SERVICE CENTRE.

TEMPER. ERROR 01: displayed when one of the boiler heating elements is out of order. Switch machine off and call the AUTHORISED SERVICE CENTRE.

DESCALING: it is displayed when the machine requires this type of intervention, having carried out the programmed number of dispensing instances. Switch machine off and call the AUTHORISED SERVICE CENTRE.
The descaling interventions depend on the machines' work cycles programmable by the maintenance technician.

MAINTENANCE: it is displayed when the machine requires maintenance having performed the programmed number of dispensing instances. Switch machine off and call the AUTHORISED SERVICE CENTRE.
Maintenance interventions are based on the machine's working cycles, programmable by the maintenance technician.
PLEASE NOTE: The visual display messages are accompanied by on intermittent beeping sound.

6.19 Menu-programmable functions

The machine can be set by programming the menu; these modifications match the product dispensed to User requirements.

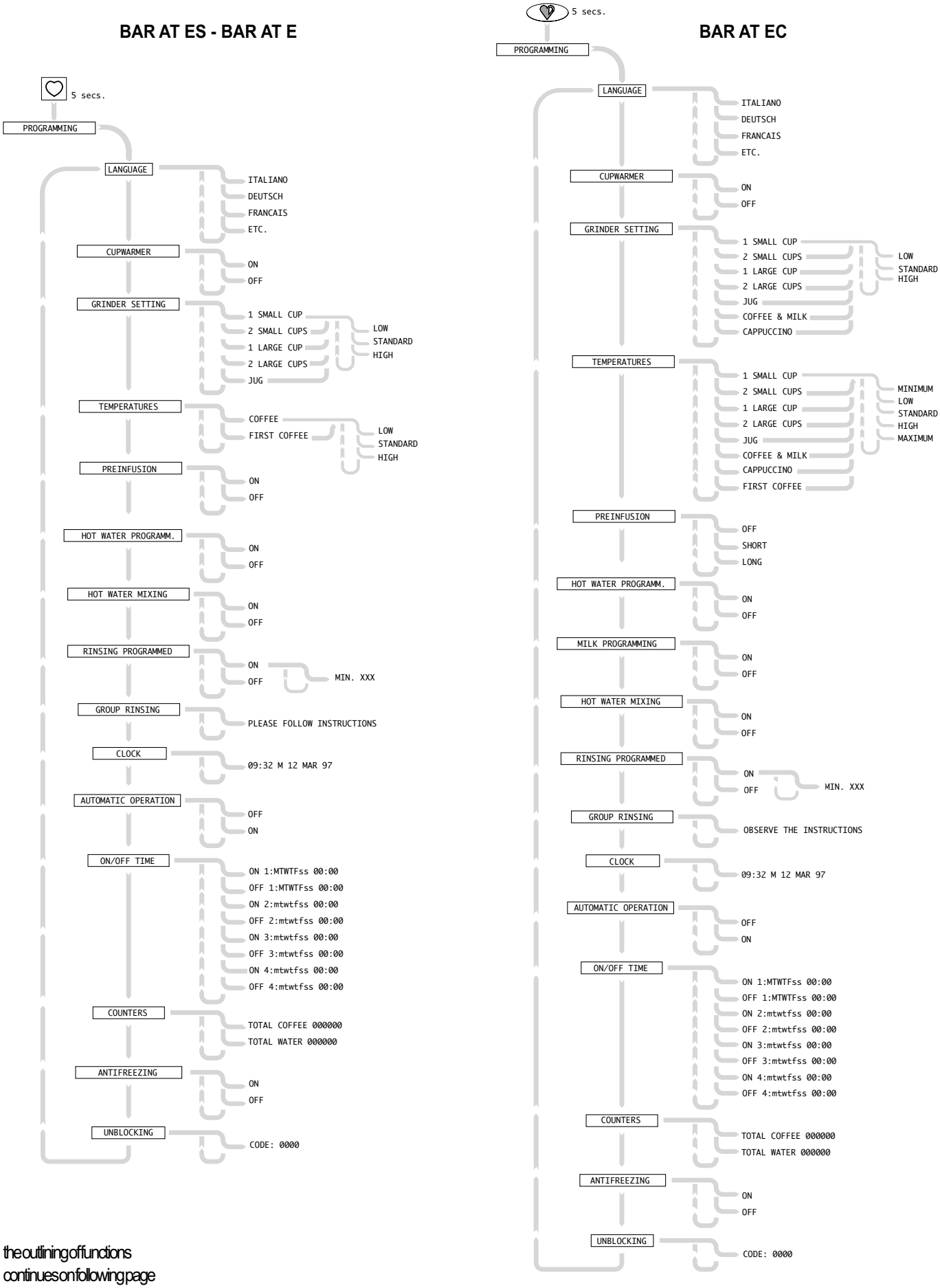
Important
During the programming phase several keys assume a different function from that applicable during normal use and permit:

(access to programming)	access to the programming menu by keeping the key pressed for 5 secs. (the display will show "PROGRAMMING");
(Enter)	passing from a menu level to the next; preparing a datum to be modified; confirming a datum or a function;
(Escape)	cancelling unconfirmed modifications; stepping back to the previous menu level until quitting.
(Down)	passing to the next item within the same programming level; increasing the value of a datum to be modified.
(Up)	switching to the previous item within the same programming level; reducing the value of the datum to be modified.

Several functions also foresee the programming of one or more data (already programmed for standard values). In order to operate on the data values to be re-programmed it is necessary to:

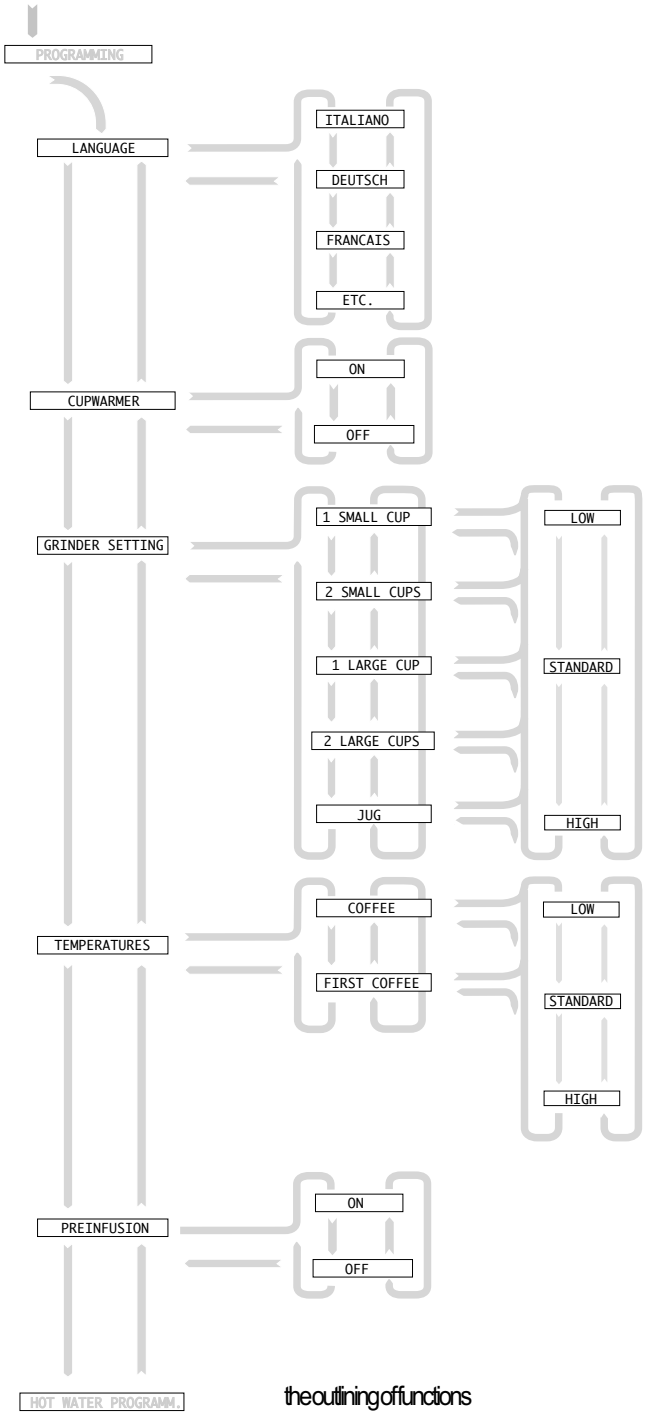
- **Select function.**
- **Confirm function with key (Enter).**
- **The blinking cursor is positioned under the value to be modified.**
- **Press keys (Up) or (Down) to modify the value.**
- **Confirm the datum modified with key (Enter).**

6.19.1 Summary of menu programmable functions



the outlining of functions
continues on following page

6.19.2 Functions description



the outlining of functions continues on following page

LANGUAGE

- If the "nation key" foresees the use of more than one language on display, by using ENT from the "LANGUAGE" menu, access can be gained to their selection.
- If the "nation key" foresees a single language, by pressing ENT no other selection is accessed.

CUPWARMER

- By confirming "ON", the cup heating plate is switched on at the same time as the machine.
- By confirming "OFF", the cup heating plate always remains switched off.

GRINDER SETTING

For each of the dispensing instances offered by the machine it is possible to modify the quantity of ground coffee utilised for dispensing, programmed during installation phase.

- By confirming "LOW" or "HIGH", this dose is respectively reduced by 1 gram or increased by about 1 gram.
- By confirming "STANDARD", the dose utilised for dispensing remains that programmed by the Maintenance Technician.

TEMPERATURES

For each of the coffee dispensing instances offered by the machines it is possible to modify the temperature of the water used for dispensing, programmed during the installation phase.

- Confirming "LOW" reduce the temperature by 3 °C respectively.
- By confirming "HIGH", the temperature is increased by 3 °C respectively.
- By confirming "STANDARD" the temperature remains that programmed by the Maintenance Technician.

N.B.: The "FIRST COFFEE" temperature is utilised for the first dispensing at machine switching on.

PREINFUSION

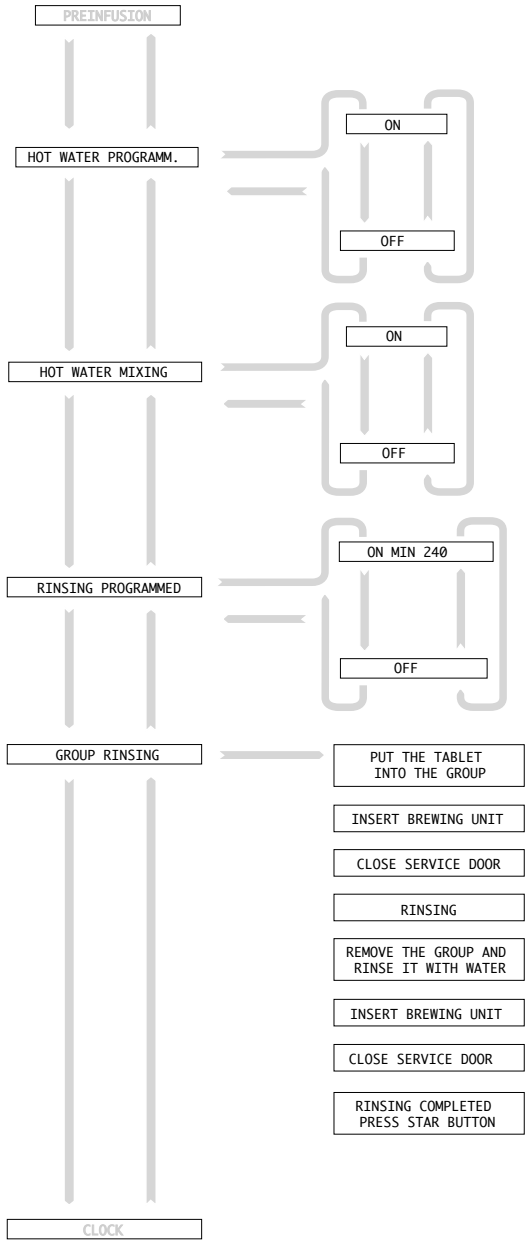
It is a function that allows a brief pause during the first dispensing phase. This can improve the quality of the coffee that during the pause has the time to "infuse" with the first part of the water received.

- By confirming "ON", "preinfusion" is obtained.
- By confirming "OFF", no pre-infusion is taking place.

HOT WATER PROGRAMM.

By way of this function it is possible to enable the programming of the quantity of hot water for dispensing.

- By confirming "ON", it is possible to program key as already described (see "6.14 Programming of dispensing keys").
- By selecting "OFF", key will not accept programming of the dose which will have to be managed manually.



lo sviluppo delle funzioni prosegue nella pagina seguente

HOT WATER MIXING

During the dispensing of the various drinks, the machine adds a certain quantity of hot water, according to the programming carried out by the Technician.

- By confirming "ON", the current mixing takes place
- By confirming "OFF", NO hot water is added with the dispensing.

N.B.: When the function is de-activated, the values programmed by the Technician will remain unchanged so that they can be utilised again at function re-activation.

RINSING PROGRAMMED

This function allows the dispensing of a minimum quantity of hot water (abt 5 cc) by the machine to prevent sediments in the coffee dispenser from forming; this wash is automatically carried out after a programmed time lapse (20 to 240 minutes) from the last dispensing of coffee.

- By confirming "ON", the modification cursor is set on the last digit to the right and its value can be modified through steps of 10 min. at a time;
  always confirm possible modifications.
- By confirming "OFF", the machine doesn't perform any wash.

N.B.: During the wash the machine displays "RINSING PROGRAMMED";
the wash can also be manually carried out by pressing key ESC for three seconds.

GROUP RINSING

This function allows the washing of the brewing unit (ref. 25, fig. 1), by using the specific tablets (for information on the tablets refer to the authorised service centre), and has been set up so that the user is guided through the various operation phases.

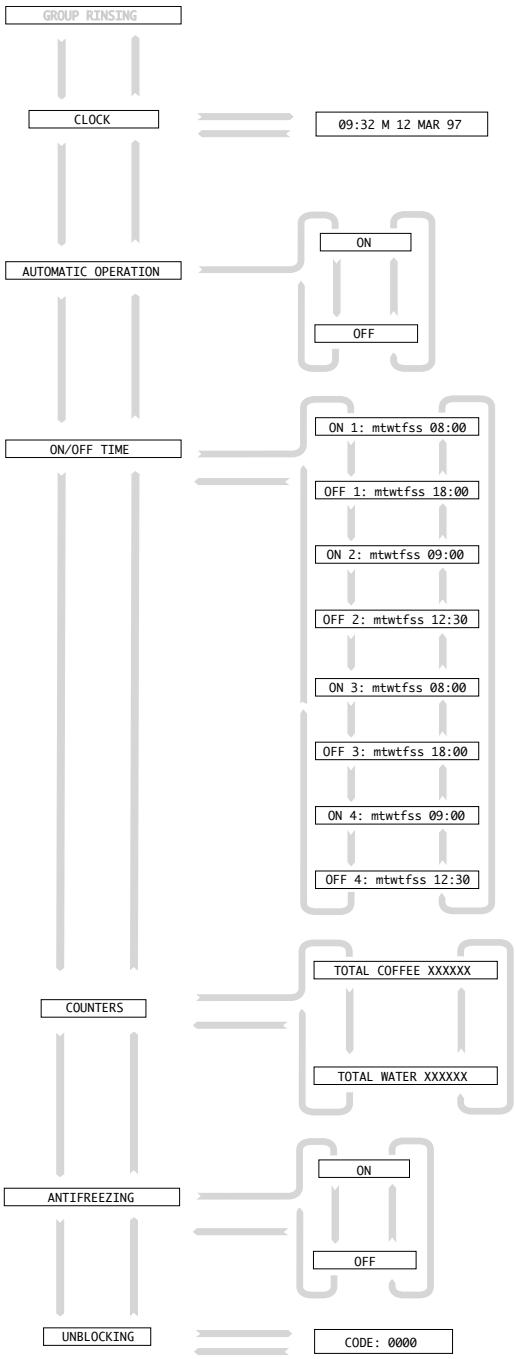
- The process starts from point "GROUP RINSING".
- Press key ENT; the display visualises "PUT THE TABLET INTO THE GROUP".
- Draw the brewing unit out; the display visualises "INSERT BREWING UNIT".
- Insert tablet in the brewing unit and return the unit in position; the display shows "CLOSE SERVICE DOOR".
- Close the door; the display shows "RINSING".
  The machine starts the actual wash cycle at the end of which the display will show "REMOVE THE GROUP AND RINSE IT WITH WATER".
- Remove the brewing unit; the display shows "INSERT BREWING UNIT".
- Proceed to wash the brewing unit in running water.
- Re-insert the brewing unit; the display shows "CLOSE SERVICE DOOR".
- Close the door; the display shows "RINSING COMPLETED PRESS STAR BUTTON".

Press again key ESC to finally quit the menu and to make the machine ready for use.

CLOCK

This function allows the setting of the machine's clock and date device.

- By confirming "CLOCK", the cursor is positioned on top of the hours that can then be modified.
- After confirming the set time, the cursor moves to the next element to be modified (the minutes, followed by the day of the week, day, month and last the year).



AUTOMATIC OPERATION

This function allows to program the automatic switching on and off of the machine, in two different time slots, for each day of the week.

- By confirming "ON", the machine is pre-set for this function.
- By confirming "OFF", the machine can only be switched on and off manually through the mains switch (ref. 10, fig. 1).
  Automatic switch-ons and switch-offs that have possibly been already programmed will be memorised in any case.
- For the programming of time slots and days, see the next function "ON/OFF TIME".

N.B.: Automatic machines switching on is only possible with the main switch (ref. 10, fig. 1) in position "I".

ON/OFF TIME

This function allows the programming of the machine's automatics switch-on/off times for the whole of a weekly time span.

- By confirming "ON/OFF TIME", the cursor will be positioned on the day to be modified.
- Program the day with key (down), thus shifting the letter from upper to lower case.
- Remove the day from program, with key (up), shifting letter from upper to lower case.
- Confirm the modification.

To modify the time table follow the same procedure used for the setting of the clock.

Example: The function follows the details a program whereby the machine is started at 08:00 and stopped at 18:00 Monday to Friday; from 09:00 to 12:30 on Saturday and a complete pause on Sunday.

COUNTERS

These are two functions that represent respectively the total number of coffee dispensing cycles and the total number of hot water dispensing cycles.
When the automatic hot water dosing is disabled (see function "HOT WATER PROGRAMM."), a cycle will be counted for each command to the solenoid valve.

N.B.: Both functions are read-only and they cannot be reset.

ANTIFREEZING

The anti-freeze function protects the machine from possible damage caused by exposure to low temperatures, in "STAND-BY" status, causing the formation of ice in the boiler. This function maintains the boiler temperature at a minimum value that avoids freezing.

- By confirming "ON", the function is enabled.
- By confirming "OFF", it is disabled.

N.B.: the function is activated only if function "AUTOMATIC OPERATION" is also activated and at the same time the machine is in "STANDBY". When the function is activated the display shows "ANTIFREEZING".

UNBLOCKING

This function allows the temporary release of the machine, when it has reached the number of programmed cycles for maintenance or descaling. To obtain the releasing code, the user must contact the firm that was responsible for installation or was appointed to supply maintenance service. Having obtained the code, it must be inserted in the function:

- Confirm function "UNBLOCKING", the cursor is positioned under the first digit to be modified;
- insert the value and confirm;
- after each confirmation the cursor is positioned under the next digit and so on, until the whole code is complete.

6.20 Machine switching off

Automatic programmed switching off
It is possible when the function "AUTOMATIC OPERATION" (see "6.19.2 Functions description") is active and the programming of "ON/OFF TIME" (see 6.19.2 Functions description) has also been carried out.
At the programmed time the machine is set on "STANDBY".
Manuals switching off
This type of switching off is necessary when function "AUTOMATIC OPERATION" (see "6.19.2 Functions description") is not activated.

It is obtained by setting both the main switch (ref. 10, fig. 1) and the multi-pole switch to position " O" or disconnecting the plug.

6.21 Disassembling/assembling the cover panels

"CAUTION: To Reduce the Risk of Electric shock or Mechanical Injury, Do Not Remove This Cover. No User Serviceable Parts Inside. Repair and Cleaning Should Be Done By Authorised Service Personnel Only (Only for USA and CDN models)."

The side panels (ref. 1 and 5, fig. 11) and the back panel (ref. 3, fig. 11) can be dismantled for servicing or for customization that may suit room furniture or wall painting.

Danger

Operation falling within the competence of the Maintenance technician.

Disconnect the machine from mains by way of main switch (ref. 10, fig. 1) and all-pole switch, or disconnecting the plug.

Danger of burns

Wait for the machine to cool off sufficiently, before servicing it.

For parts removal, do the following:
- Pull out the drip tray (ref. 15, fig. 11).
- To unloose the upper screwes (ref. A, fig. 11) of fixing and to release the lateral panels (ref. 1 and 5, fig. 11).
- Slide glass out (ref. 2, fig. 11).
- Dismantle the cup heating plate (ref. 4, fig. 11) by disconnecting it from the electronic board, from the earth cable and from the drain tube (ref. B, fig. 11).
- Unscrew the back panel retaining nuts (ref. 3, fig. 11) and dismantle it.

To re-assemble one must:
- Assemble the back panel (ref. 3, fig. 11) and secure it with the relative nuts.
- Assemble the cup heating plate (ref. 4, fig. 11) by inserting the electrical connector into the electronic board properly, the fitting into the drain tube (ref. B, fig. 11), and by connecting the earth cable.
- Assemble one of the side panels (ref. 1, fig. 11 or ref. 5, fig. 11).

Important

Firstly slide in the bottom pins in their frame slots, after lock the screw of fixing.

- Position the glass (ref. 2, fig. 11) in the slot of the lateral panel already assembled.
- Assemble the other side panel.
- Insert the drip tray into place (ref. 15, fig. 11).
- Switch machine on.

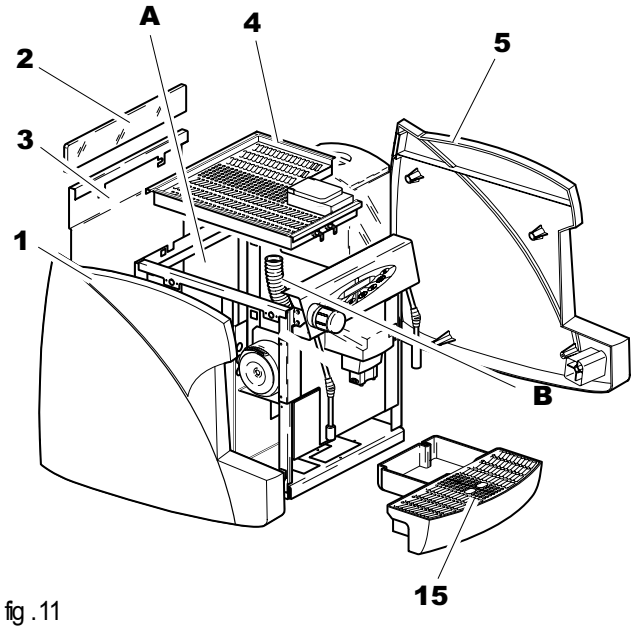


fig. 11

6.22 Setting out of operatione

Danger

Operation falling within the competence of the Maintenance technician.

When the machine is put out of operation, disconnect both water and electrical mains; empty all trays, boilers and pipes and clean the whole machine properly (see "7.2 Machine cleaning").

In case of scrapping, the various materials used in manufacturing will have to be separated and individually disposed of, according to each Country regulations in force.

7 - MAINTENANCE

7.1 Foreword

Danger

Before any servicing and/or cleaning, disconnect the machine by way of main switch (ref. 10, fig. 1) and multi-pole switch (or disconnect the plug) and await machine cooling.

- The components that cannot be dismantled and the machine itself, have to be cleaned, unless differently specified, with cold or luke warm water only, using non abrasive sponges and damp cloths.
- Do not use direct water sprays.
- All parts to be cleaned are easily accessible and do not require the use of tools.
- Regular maintenance and cleaning will preserve the machine and maintain its efficiency for a long period as well as conforming to health and hygiene norms.
- The machine automatically signals when the maintenance and/or descaling interventions are due; the exact number of dispensing instances is visible by the mechanical counter or on the machine display. No intervention of the Maintenance technician may result in machine locking.

Danger

In case of operation troubles, normally signalled on display, immediately switch the machine off, disconnect the power through a multi-pole switch or by disconnecting the plug and contact the nearest SERVICE CENTRE.

7.2 Cleaning of machine

Danger

Never clean the machine when it is in "STANDBY" status.

Cleaning must be carried out daily and before any long dead time, in order to avoid the formation of deposits in containers, trays and dispensers.
All removable machine components that have to be cleaned can be washed and rinsed in running water.
Clean machine covers, panels and commands with soft and dry cloths, or slightly dampened by cold or luke warm water.

Important

Never wash machine components in the dishwasher.

7.2.1 Coffee dispenser

The following can be dismantled:
- The top cover (ref. A, fig. 12), of the fixed dispenser (ref. F, fig. 12), by pulling it upwards;
- The rubber gasket (ref. H, fig. 12);
- The mobile dispenser (ref. G, fig. 12) by pulling it downwards;
- The telescopic dispenser (ref. E, fig. 12), sliding it from the main dispenser (ref. G, fig. 12), after having pressed on the hooks (ref. C, fig. 12) of the internal element (ref. B, fig. 12).

The metal conveyor (ref. D, fig. 12) has to be cleaned with a damp cloth without disconnecting it from the fixed dispenser (ref. F, fig. 12).

Danger of burns

The conveyor (ref. D, fig. 12) is heated by an internal heating element; before cleaning, wait until it has completely cooled.

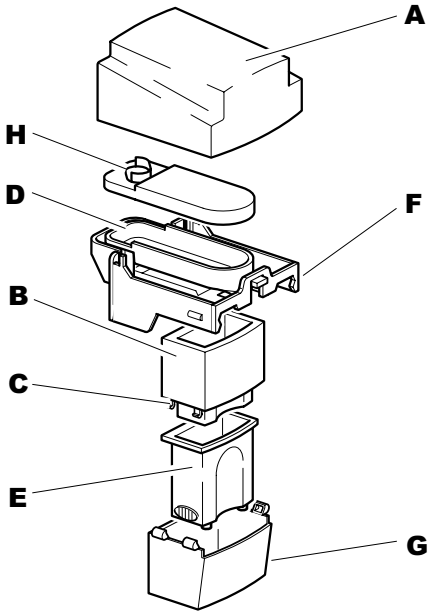


fig. 12

7.2.2 Brewing unit

The unit must be periodically cleaned by using the proper tablets (see "6.19.2 Functions descriptions – GROUP RINSING").

- Extract the brewing unit (ref. 6, fig. 13) from machine through the handle provided (ref. A, fig. 13) and pressing the key marked with "PRESS".
- Carefully wash in plenty of warm water.
  Do not use detergents.

Important

Never wash the brewing unit in the dishwasher.

- Lightly scratch the top filter (ref. B, fig. 13) with a plastic spoon or a small spatula.

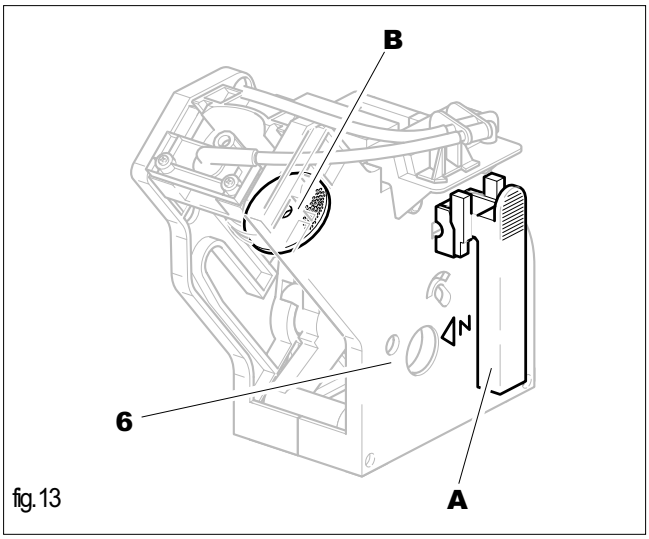


fig.13

7.2.3 Drip tray and relative grid

Slide the drip tray (ref. 15, fig. 1) out of the machine and wash in running water with particular attention for the grid.

7.2.4 Grounds tray

Wash the machine ground tray (ref. 17, fig. 1) in running water after having removed the drip tray (ref. 15, fig. 1) and having removed it from its seat.

7.2.5 Steam/hot water spouts (BAR AT ES - BAR AT EC)

Clean the spouts (ref. 16-11, fig. 1) with a soft damp cloth. In case of clogging of jets, the end part of the dispensers can be unscrewed and the jets can be opened again with the help of a needle.

7.2.6 Cup heating plate

Clean the cup heating plate (ref. 4, fig. 1) with a soft damp cloth.

7.2.7 Coffee hopper

Wash the coffee hopper (ref. 7, fig. 1) with water, using a soft damp cloth.

Important

It is advisable to use up all coffee beans before cleaning.

7.3 Jamming of the coffee grinder unit

Danger

Operation falling within the competence of the Maintenance technician.

In case of jamming of the grinders, due to the presence of foreign bodies among the coffee beans, the machine will lock issuing the message “GRINDER ERROR” on display.
It will then be necessary to open the coffee grinder unit (ref. 19, fig. 1) and remove the cause of the jamming.

Danger

Disconnect the machine from the mains by way of the all-pole switch or disconnecting the plug, and wait for machine to be completely cooled off.

7.3.1 Coffee grinder dismantling/assembly

In order to dismantle the coffee grinder the following steps must be followed:

- Dismantle both side panels and the cup heating plate (see “6.21 . Dismantling/assembly of panels”).

Danger of burns

Avoid contact with machine parts that might still be hot.

- Close the stop slide (ref. A, fig. 14) of the coffee bean hopper (ref. 7, fig. 14).
- Remove the screws (ref. B, fig. 15) from the hopper (ref. 7, fig. 15), and then slide this out of the machine by rotating it slightly upwards from the back.

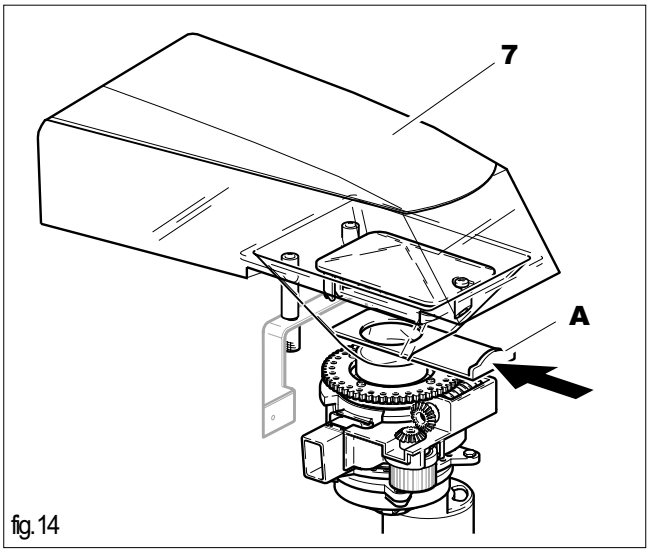


fig.14

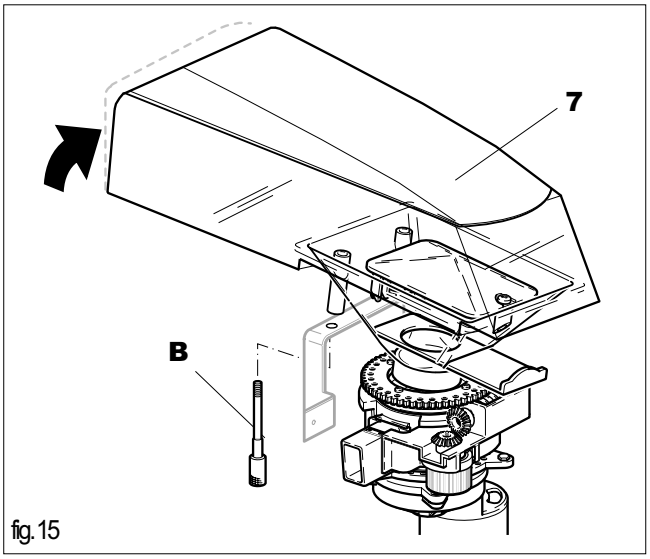


fig.15

- With the help of a vacuum cleaner remove the beans from the grinder's inlet (fig. 16).

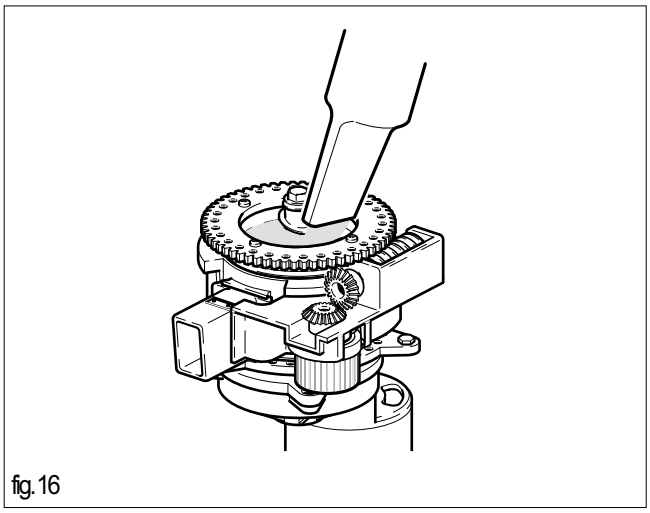


fig. 16

- Firstly remove the four screws (ref. C, fig. 17), then the geared wheel (ref. D, fig. 17).

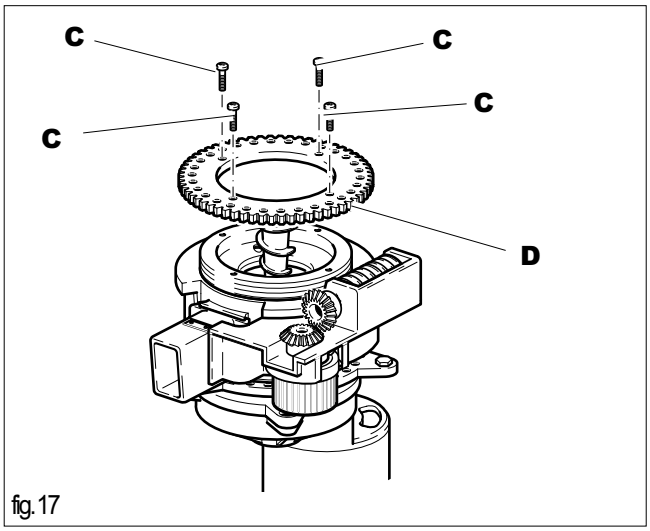


fig. 17

- Completely unscrew the adjustment ring nut (ref. E, fig. 18) and clean both the grinders using a vacuum cleaner and a brush.

Important

Verify furthermore the wear of the grinders as well as any damage they might have suffered and, if necessary, replace them.

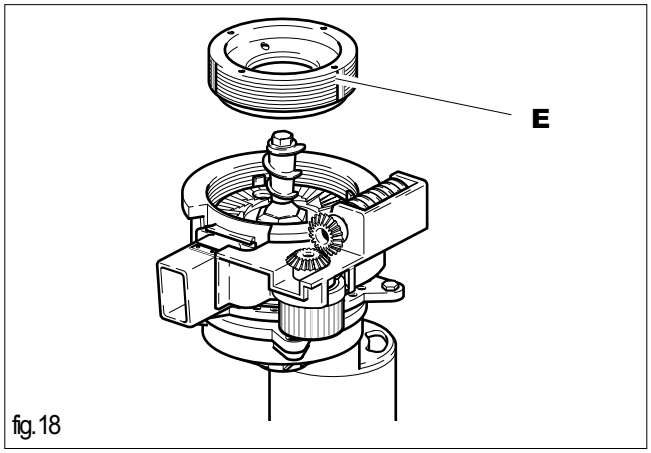


fig. 18

To assemble the coffee grinder it is necessary to:

- Completely screw the adjustment ring nut (ref. E, fig. 19), then unscrew it by half a turn.

Important

This last operation is necessary both to avoid the jamming and to prevent damaging the grinders.

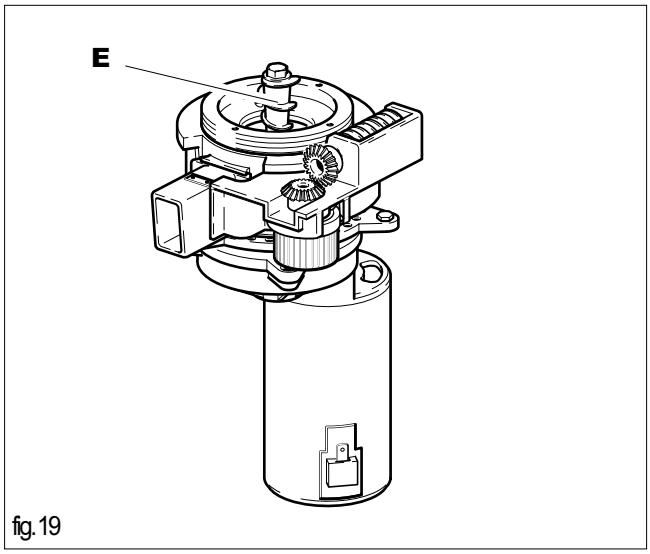


fig. 19

- Re-position the geared wheel (ref. D, fig. 20) and lock it by tightening the screws (ref. C, fig. 20).

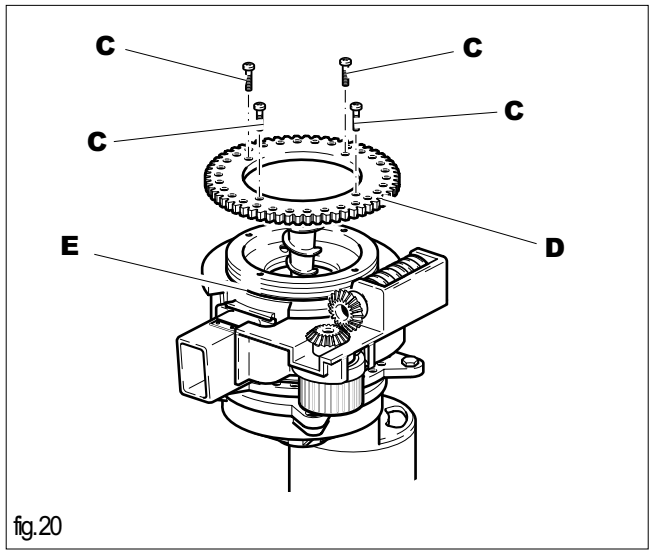


fig. 20

- Re-position the coffee hopper (ref. 1, fig. 21) by first hooking the front part and then rotating it downwards.

Important

Attention should be paid to the positioning of the gasket (ref. F, fig. 21) which must fit properly in the geared wheel (ref. D, fig. 21) and the ring nut (ref. E, fig. 21).

- Secure the hopper (ref. 7, fig. 21) by hand-tightening the screws (ref. B, fig. 21).

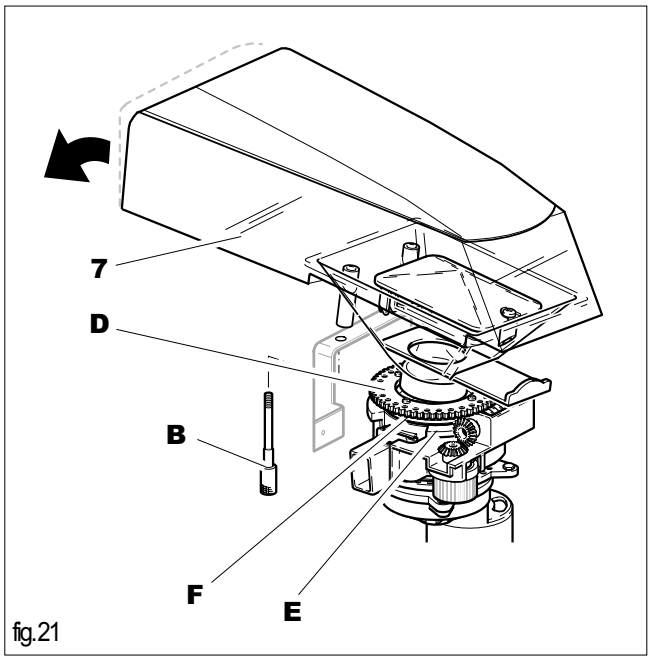


fig. 21

- Open the stop slide (ref. A, fig. 22).

- Assemble the cup heating plate, by re-connecting it to the water outlet pipe (ref. B, fig. 11), and the side panels (see "6.21 Disassembling/assembling the cover panels")

Important

To resume normal machine operations it is necessary to verify the correct adjustment of the grinding.

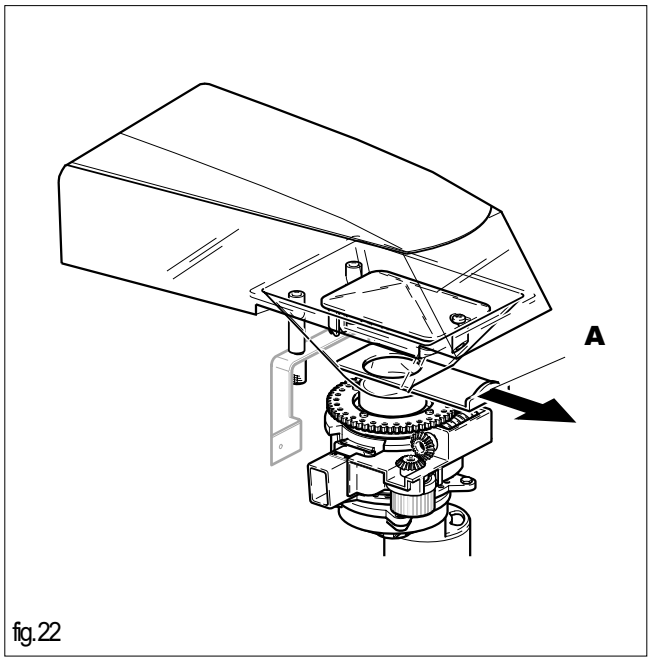


fig. 22

7.4 Cleaning the CAPPUCCINATORE (BAR AT EC)

Danger

Do not carry out any cleaning procedures on the cappuccino device when the machine is on standby.

Cleaning should be carried out after each use of the CAPPUCCINATORE to avoid drying of milk residue.

All removable components must be washed and rinsed in running water.

Important

Never wash the components in dishwashing machines.

7.4.1 Cappuccino dispensing unit

To clean the cappuccino dispensing unit components individually (fig. 23) the following must be removed:
- the upper casing (ref. 3, fig. 23), removing it upwards;
- the froth adjusting pin (ref. 2, fig. 23);
- the air diffuser (ref. 7, fig. 23) from the cappuccino device casing, in an upwards direction;
- the cappuccino device casing (ref. 8, fig. 23) pulling it towards you;
- the connection fitting (ref. 9, fig. 23) from the milk supply tube to the cappuccino device casing;
- the adjustable dispensing spout (ref. 4, fig. 23);
- the milk supply tube (ref. 6, fig. 23).

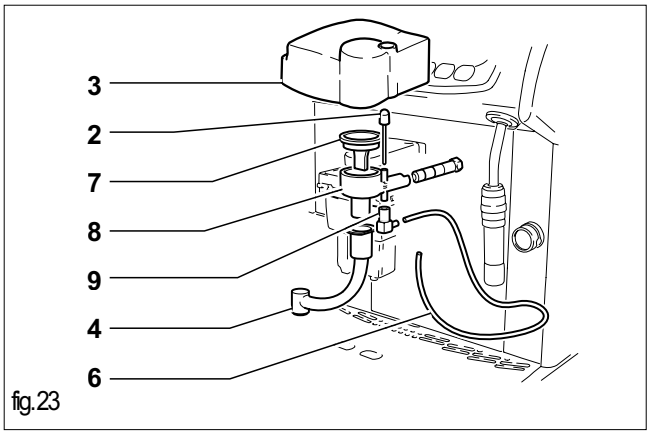


fig. 23

8 - TROUBLESHOOTING - CAUSES AND REMEDIES

The following table lists a number of troubles that may occur during the working life of the machine.

When the symbol appears in the "remedy" column it means that the intervention must be carried out by the Maintenance technician.

TROUBLE	CAUSE	REMEDY
The machine does not switch on	The machine is not powered up	Check that the plug is connected
		Check that the multi-pole switch (if present) is on
		Check the electrical circuit fuses
		Check electrical connections
Display shows message "EMPTY GROUNDS"	The grounds tray is full	Empty the grounds tray and refit it correctly
Grinding error	The coffee grinder is jammed	Clean the coffee grinder (see "7.3 Jamming of coffee grinder")
Instead of coffee only water is dispensed	The pre-ground coffee selection key has been pressed but no powder of coffee was inserted in the relevant slot	Insert the dose in the slot and repeat the cycle
No water or steam are dispensed	The hole of the steam/hot water spout is clogged up	Clean with a fine needle
The coffee is dispensed too quickly	Grinding is too coarse	Adjust it on finer grinding
The coffee is dispensed too slowly	Grinding is too fine	Adjust it on coarser grinding
The coffee isn't hot enough	The cup is not pre-heated	Pre-heat the cup on the heating plate
	The machine has not reached yet the correct temperature	Wait for correct temperature to be reached
The coffee is not creamy enough	The blend is not suitable, the coffee is not freshly roasted, and the ground coffee is either too fine or too coarse	Change coffee blend or check the grinding (if pre-ground)
Machine takes too long to heat up, the water delivery is very limited	The machine circuit is clogged up by lime-stone	Descale machine
The dispensing unit cannot be removed	The coffee dispenser unit is not in its proper base position (N)	Switch machine off and on through the main switch
The dispensing unit cannot be inserted	The coffee dispenser unit is not in its proper base position (N)	Manually rotate the unit until the basic position (N) is reached. Make the mark on the shaft coincide with arrow N (see fig. 13)

LEGENDE

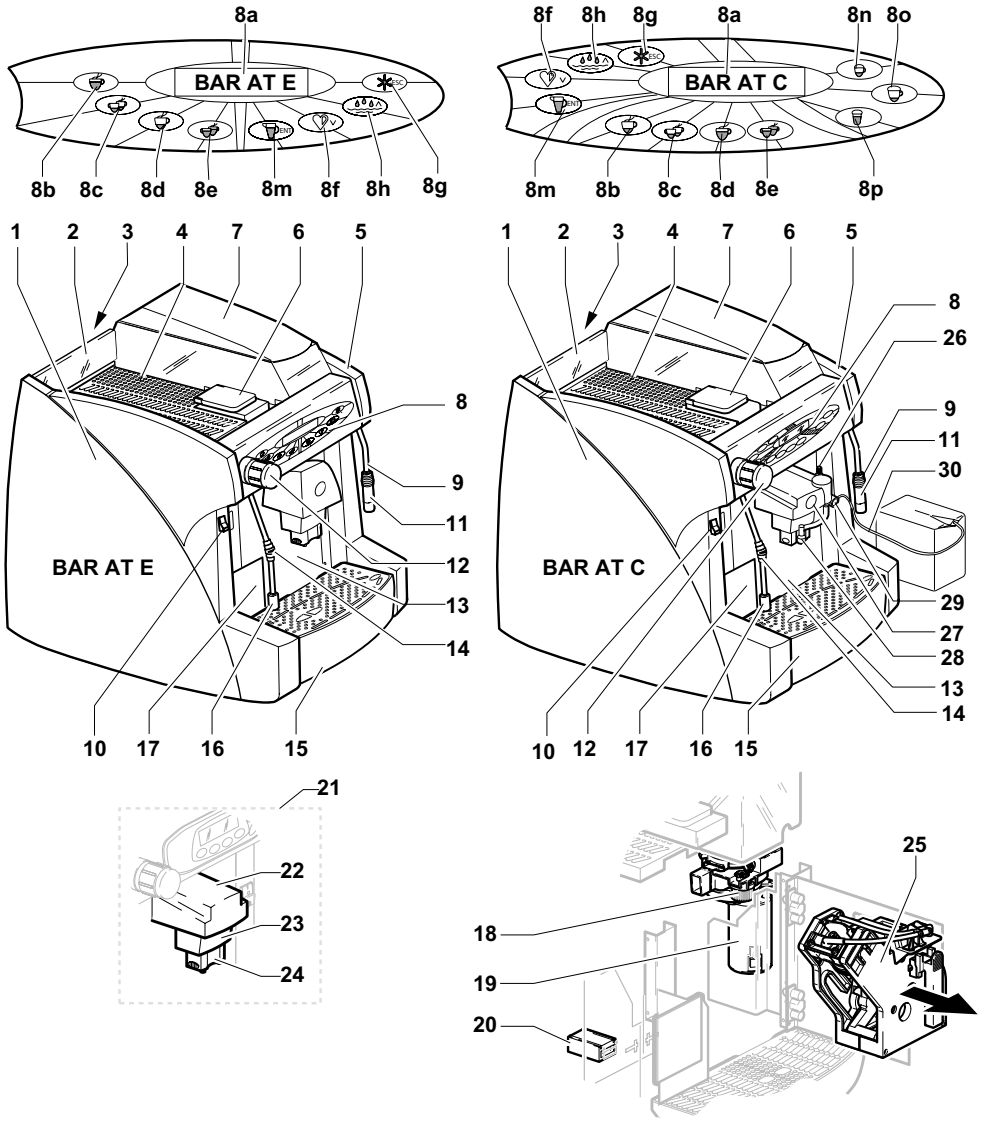


Abb. 1

1 Seitenwand links
2 Scheibe transparent
3 Rückwand
4 Tassenwärmfläche
5 Seitenwand rechts
6 Deckel für Kaffeepulverfach
7 Bohnenbehälter
8 Bedienfeld
- **8a** Display
- **8b** Taste 1 Espresso
- **8c** Taste 2 Espresso
- **8d** Taste 1 Kaffee
- **8e** Taste 2 Kaffee
- **8f** Vorwahltaste für Kaffee aus Kaffeepulverfach
- **8g** Wahltaste
- **8h** Taste für Heisswasser (BAR AT ES - AC)
- **8m** Taste für Kännchenportion
- **8n** Taste Milchkaffee
- **8o** Taste Cappuccino
- **8p** Taste Heiße Milch

9 Griffteil Heisswasserentnahmerohr
10 Netzschalter Ein /Aus
11 Heisswasserentnahmerohr (BAR AT ES - EC)
12 Drehknopf für Dampfentnahme (BAR AT ES - EC)
13 Fronttür
14 Griffteil Dampfentnahmerohr
15 Abtropfschale
16 Dampfentnahmerohr (BAR AT ES - EC)
17 Satzschublade
18 Einstellknopf für Mahlfeinheit
19 Mahlwerk
20 Zähler
21 Kaffeeauslauf
22 Abdeckung für Kaffeeauslauf
23 Verstellbares Auslaufteil (vor / zurück)
24 Verstellbares Auslaufteil (hoch / tief)
25 Brühgruppe
26 Regulierstift für Milchaufschäumung (BAR AT EC)
27 Abdeckung Brühgruppe (BAR AT EC)
28 Auslaufrohr (BAR AT EC)
29 Schlauchklemme (BAR AT EC)
30 Milchansaugschlauch (BAR AT EC)

1 - EINLEITUNG

1.1 Bemerkung

☞ Wichtig

Diese Bedienungsanleitung ist ein wichtiger Bestandteil der Maschine und muß vor Inbetriebnahme sorgfältig durchgelesen werden. Sie erklärt den sachgerechten Gebrauch der Maschine und enthält Anweisungen für die Wartungsarbeiten an der Maschine, für die der Benutzer verantwortlich ist.

Diese Bedienungsanleitung gehört zu den Maschinen BAR AT ES, E und EC. IM Unterschied zum Modell E hat das Modell ES kein Heisswasser- und kein Dampfentnahmerohr. Die restlichen Funktionen stimmen bei beiden Ausführungen überein. Bei Themen, die nur eine Version betreffen, wird jeweils darauf hingewiesen.

Hertsteller: **La Pavoni S.p.A.**
Via Privata gorizia, 7 - 20098 S. Giuliano Milanese (Mi)

Die mit der Maschine mitgelieferte Bedienungsanleitung muß sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an den Nachbenutzer weitergegeben werden.

Falls die Bedienungsanleitung verlorengeht oder beschädigt wird, kann eine Kopie bei einer AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTSTELLE angefordert werden.

1.2 Symbole

In der Bedienungsanleitung sind Symbole verwendet, die auf Gefahrensituationen, wann welches Fachpersonal und was für einen störungsfreien Ablauf zu beachten ist, hinweisen.
Beim Symbol befindet sich ein Text, in welchem die auszuführenden Arbeiten erklärt werden und welcher nützliche Hinweise liefert.

⚠ Gefahr

Dieses Symbol kennzeichnet alle gefährlichen Situationen für Personen und Maschine.

Techniker

Dieses Symbol kennzeichnet alle Arbeitsvorgänge, welche ausschließlich von den für die Wartung der Maschine geschulten Personen ausgeführt werden dürfen.

☞ Wichtig

Dieses Symbol kennzeichnet alle Arbeiten, die notwendig sind, um den störungsfreien Betrieb der Maschine zu gewährleisten.

2 - INFORMATIONEN

2.1 Informationen für den Benutzer

- Die Dosierungen für jedes Produkt können im Menü der Maschine programmiert werden.
- Die Maschine auf eine ebene für das Gewicht der Maschine geeignete Arbeitsfläche stellen.
- Für einen störungsfreien Betrieb der Maschine ist es wichtig, diese in einem nicht zu feuchten Raum mit einer Raumtemperatur von 10°C-40°C aufzustellen.
- Bei Fragen, die Ihnen diese Bedienungsanleitung nicht beantwortet, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler, oder an den Importeur Ihres Landes. Gibt es in Ihrem Land keinen Importeur, wenden Sie sich direkt an die Herstellerfirma.
- Ist das Netzkabel beschädigt, darf dieses nur durch Personen der Herstellerfirma, von AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTSTELLEN, oder durch entsprechend ausgebildete Mitarbeiter eines Elektro-Fachbetriebes ersetzt werden, um jegliche Gefahren auszuschließen.
- Von den AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTSTELLEN erhalten Sie alle Erklärungen und Informationen, die den Betrieb der Maschine betreffen. Diese Stellen sind auch für die Lieferung von Ersatzteilen, für die Wartung und Reparaturarbeiten zuständig.
- Die Herstellerfirma behält sich das Recht vor, Änderungen oder Verbesserungen ohne Vorankündigung in die Produktion einfließen zu lassen.
- Der Inhalt dieser Bedienungsanleitung ist geistiges Eigentum der Herstellerfirma, sie darf ohne deren Erlaubnis zu keinem Zweck vervielfältigt oder kopiert werden. Die Verantwortung für inhaltliche Mängel, die durch Druck- oder Abschriftfehler entstehen, wird abgelehnt.

2.2 Verwendungszweck der Maschine

Die Maschine gibt vollautomatisch programmierte Mengen Kaffeeportionen und Heisswasser (Version ES und E) ab. Folgende Produktentnahmen sind möglich:
- Kaffeegetränke aus frischgemahlenen Kaffeebohnen
- Kaffeegetränke aus Kaffeepulver (vorgemahlener Kaffee, kein Instantpulver)
- Getränke aus einer Mischung aus Kaffeepulver und frischgemahlenen Kaffeebohnen (Kaffee light)
- Heisswasser in Portionsmengen für Tee, Instantgetränke u. a. (ES)
- Wasserdampf für das Erwärmen von Getränken und das Aufschäumen von Milch (EC)

☞ Wichtig

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden und Funktionsstörungen, deren Ursache unsachgemäßer Gebrauch, eine fehlerhafte oder mangelhafte Reinigung und Wartung ist. In diesem Fall entfällt auch in der Garantiezeit jeder Garantieanspruch.

Unsachgemäßer Gebrauch wird wie folgt definiert:
- Jede Nutzung der Maschine, die entgegen der in der Bedienungsanleitung beschriebenen Weise erfolgt, oder die Nichtbeachtung der darin beschriebenen Anweisungen.
- Jeder Eingriff in die Maschine, der von nicht autorisierten Personen vorgenommen wird.
- Jede Benutzung der Maschine nach Veränderungen an Bauteilen und Sicherheitsvorrichtungen.
- Die Aufstellung der Maschine im Freien.

2.3 Gefahrenpunkte

Das Modell BAR ES-BAR EC ist mit je einem schwenkbaren Heisswasser- und Dampfentnahmerohr ausgestattet. Diese Rohre stets auf die Abtropfschale, niemals auf Personen oder Gegenstände richten. Nicht mit der Hand in den Heisswasserdampf oder die Heisswasserstrahlen fassen (Verletzungsgefahr durch Verbrühen). Die Rohre immer an den dafür vorgesehenen Griffteilen, nicht an den Metallteilen, anfassen (Verletzungsgefahr durch Verbrennen).

2.4 Identifikationsdaten der Maschine

Eine genaue Identifizierung der Maschine ist durch die Modellbezeichnung und die Seriennummer, die auf dem Typenschild (Abb. 2) angegeben ist, möglich.
Auf dem Typenschild sind folgende Angaben und Daten zu finden:

- Name des Herstellers
- CE-Zeichen
- Modellbezeichnung
- Seriennummer
- Baujahr
- Betriebsdaten

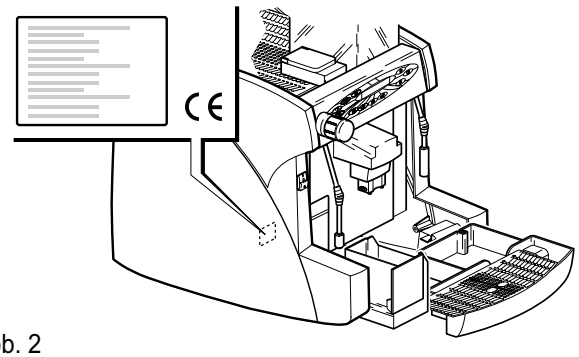


Abb. 2

- Spannung (V) der Anschlußleitung
- Frequenz (Hz) der Anschlußleitung
- aufgenommene elektrische Leistung (W)
- Phasenanzahl (PH) der Anschlußleitung
- zugelassener Druck (Mpa) in der Wasserversorgung

Wichtig

Beziehen Sie sich bei Fragen immer auf die Identifikationsdaten der Maschine. Teilen Sie diese bei Ersatzteilbestellungen etc. den AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTSTELLEN, dem Händler, dem Importeur oder Hersteller unbedingt mit. Sie verhindern damit Mißverständnisse und Falsch-lieferungen von Ersatzteilen.

2.5 Technische Daten

Abmessungen (Abb. 3)

l. ..... mm	460	
b. ..... mm	580	
h. ..... mm	570	
Gewicht. ..... kg	36	
Aufgenommene el. Leistung. ..... W	3250	1750
El. Spannung (3 Phasen). V	230V/400V 2N~	
Länge des Netzkabels. ..... mm	1500	1500
Wasseranschluß zugelassener Druck. MPa	0,1÷0,8 (1÷8 bar)	

Füllkapazität	
Bohnenbehälter. ..... g	1100
Satzschublade. . Anzahl der Brühungen	30

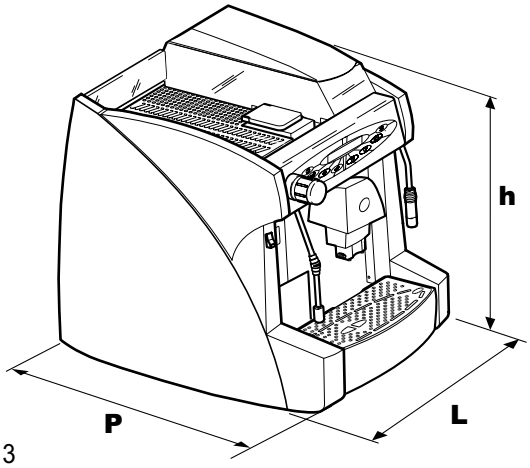


Abb. 3

3 - SICHERHEIT

3.1 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

- Vor Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und sich mit den einzelnen Punkten vertraut machen.

- Es ist strengstens verboten, die in der Maschine eingebauten Sicherheitsvorrichtungen außer Betrieb zu setzen.

- Vor der Reinigung der Maschine muß der Netzstecker gezogen oder der in die Zuleitung eingebaute allpolige Schalter auf **0** gestellt werden. Der Netzschalter (Pos. 10 Abb. 1) muß ebenfalls auf **0** gestellt werden. Nach der Reinigung den Netzstecker wieder einstecken oder den allpoligen Schalter auf **I** stellen. Den Netzschalter wieder auf **I** stellen.

- Keine Bauteile der Maschine ändern. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisung lehnt der Hersteller jede Haftung für Personen- oder Sachschäden ab.

- Die Machine richt durch Abspritzen mit Dampft-oder Wasser reinigen.

3.2 Kompetenzen Techniker / Benutzer

Um die notwendige Sicherheit zu gewährleisten, werden zwei Personen mit unterschiedlichen Fach kompetenzen unterschieden.

Techniker

Personen, die für die Aufstellung, die Grundeinstellungen und die in der Bedienungsanleitung mit diesem Symbol gekennzeichneten Wartungsarbeiten zuständig sind.

Benutzer

Personen, die außer für die Produktentnahme ausschließlich für die Verwaltung und die Kontrolle der Maschine zuständig sind. Diesen Personen ist das Ein- und Ausschalten der Maschine und die Einstellung der Arbeitsparameter gestattet. Des weiteren sind die üblichen Reinigungsarbeiten an Maschine und Maschinenteilen (soweit sie nicht vom Techniker durchgeführt werden müssen), sowie das Befüllen des Bohnenbehälters, das Entleeren der Satzschublade und der Abtropfschale erlaubt. Bei Betriebsstörungen der Maschine muß sich der Benutzer an einen Techniker wenden.

Gefahr

Der Benutzer darf keine Arbeiten ausführen, die gemäß der Bedienungsanleitung in die Zuständigkeit des Technikers fallen.

3.3 Sicherheitsvorrichtungen

- Mehrere Sicherheitsventile schützen die Maschine bei der Erzeugung von Heisswasser- und Wasserdampf vor Überdruck.

- Jeder Thermoblock ist durch einen Thermostat vor Überhitzung geschützt.

- Je ein Microschalter kontrolliert die für den Betrieb der Maschine korrekte Position der Abtropfschale (Pos. 15, Abb. 1), der Satzschublade (Pos. 17, Abb. 1) und der Fronttür (Pos. 13, Abb. 1). Sollte die Abtropfschale oder die Satzschublade fehlen oder nicht korrekt eingesetzt sein, stoppt der entsprechende Microschalter den Betrieb der Maschine. Dasselbe geschieht, wenn die Fronttür nicht vollständig geschlossen ist. Auf dem Display erscheint die Anzeige, welches Teil für die Sperrung verantwortlich ist.

- Elektronische (für Kaffeezyklen und bei Version LUXE für Heisswasserzyklen) und ein mechanischer Zähler (nur für Kaffeezyklen) registrieren die Gesamtanzahl der bis zu diesem Zeitpunkt erfolgten Produktausgaben.

- Soweit möglich, sind in der Maschine elektrische Komponenten, die mit 24V Gleichstrom betrieben werden, eingebaut.

4 - BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

4.1 Bemerkung

Wichtig

In der Beschreibung der Tasten werden die Begriffe „Espresso“ und „Kaffee“ verwendet, um die Tassenfüllmengen zu verdeutlichen, die programmiert werden können.

Vom Hersteller wurde die Maschine auf Standardwerte programmiert.

4.2 Bedienelemente

Die Maschine hat folgende Bedienelemente:

Netzschalter (Pos. 10, Abb. 1)
Mit I wird die Maschine eingeschaltet (Einschaltung aller elektrischen Funktionen). Die Kontrolleuchte des Netzschalters leuchtet.
Mit 0 wird die Maschine ausgeschaltet (alle elektrischen Funktionen sind außer Betrieb). Die Kontrolleuchte des Netzschalters erlischt.

Taste 1 Espresso (Pos. 8b, Abb. 1)
(siehe „6.5 Kaffeeausgabe“)
programmierbar (siehe „6.14 Programmierung der Produkttasten“)

Taste 2 Espresso (Pos. 8c, Abb. 1)
(siehe „6.5 Kaffeeausgabe“)
programmierbar (siehe „6.14 Programmierung der Produkttasten“)

Taste 1 Kaffee (Pos. 8d, Abb. 1)
(siehe „6.5 Kaffeeauwbssgabe“)
programmierbar (siehe „6.14 Programmierung der Produkttasten“)

Taste 2 Kaffee (Pos. 8e, Abb. 1)
(siehe „6.5 Kaffeeausgabe“)
programmierbar (siehe „6.14 Programmierung der Produkttasten“)

Vorwahltaste für Kaffee aus Kaffeepulver und Kaffee light (Pos. 8f, Abb. 1)
1x Drücken setzt das Mahlwerk der Maschine für diese Getränkeausgabe außer Funktion (siehe „6.6 Ausgabe aus Kaffeepulver“).

2x Drücken für Kaffee light. (pos8f, Abb. 1)
Das Mahlwerk mahlt nur eine kleine Portion Kaffeebohnen (siehe „6.7 Ausgabe von Kaffee light“). Die Menge der zu mahlenden Kaffeebohnen muß vom Aufsteller programmiert werden.

Wahltaste (Pos. 8g, Abb. 1)
Schaltet im „STAND BY MODUS“ die Maschine aus dem STAND BY MODUS auf betriebs-bereit und bestätigt im MODUS BETRIEBSBEREIT die Anwahl der Tasten Kännchen

und Heisswasser .

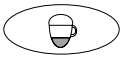
Taste Heisswasser (Version BAR AT ES - EC Pos. 8h, Abb. 1)
(siehe „6.12 Heisswasserentnahme“)
programmierbar (siehe „6.14 Programmierung der Produkttasten“)

Taste Kännchen (Pos. 8m, Abb. 1)
(siehe „6.8 Kaffeeausgabe in Kännchen“)
programmierbar (siehe „6.14 Programmierung der Produkttasten“)

Drehknopf für Dampfentnahme (Version BAR AT ES - EC) (Pos. 12, Abb. 1)
Durch Drehen des Drehknopfes entgegen Uhrzeigersinn öffnet sich das Dampfventil, durch Drehen im Uhrzeigersinn schließt sich das Dampfventil (siehe „6.13 Dampfentnahme“)

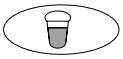
Mechanischer Zähler (Pos. 20, Abb. 1)
zeigt die Gesamtzahl der Kaffeeproduktausgaben an.

Display (Pos. 8a, Abb. 1)
Auf dem Display werden Kontroll- und Betriebsvorgänge der Maschine angezeigt (siehe „6.18 Meldungen auf dem Display“)



Taste Milchkaffee (Pos. 8n Abb. 1) (siehe „6.9 Milchkaffee“)
programmierbar (siehe „6.15 Programmierung der zusätzlichen Produkttasten“)

Taste Cappuccino (Pos. 8o Abb. 1) (siehe „6.10 Cappuccino“)
programmierbar (siehe „6.15 Programmierung der zusätzlichen Produkttasten“)



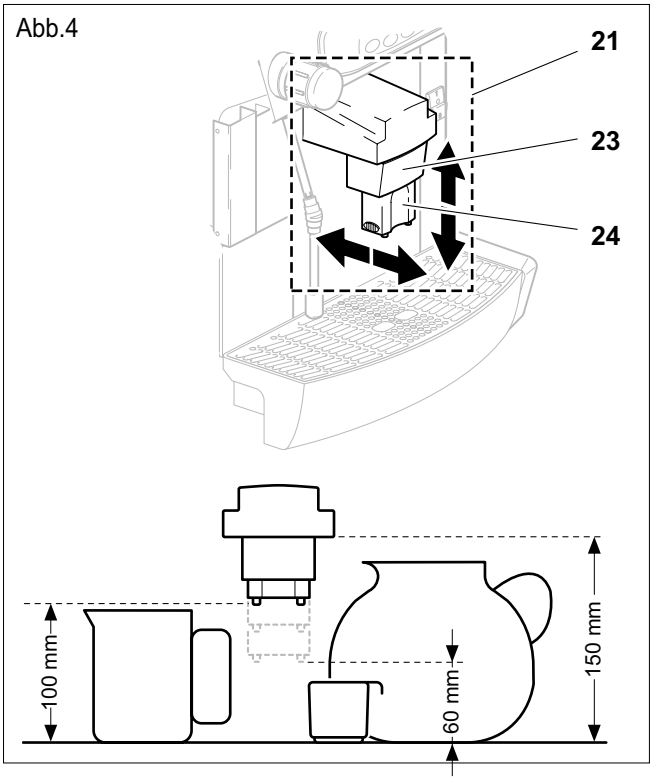
Taste Heiße Milch (Pos. 8p Abb. 1) (siehe „6.11 Heiße Milch“)
programmierbar (siehe „6.15 Programmierung der zusätzlichen Produkttasten“)

Regulierstift für Milchaufschäumung (Pos. 26 Abb. 1)
mit dem Regulierstift wird die Dampfmenge, die der Milch zugeführt wird, gesteuert.
(siehe „6.16 Einstellung der Milchschaumkonsistenz“)

4.3 Kaffeeauslauf

Die Position des Kaffeeauslaufs kann durch zwei Verstellmöglichkeiten optimiert werden (Pos. 21, Abb. 4). Das bewegliche Kaffeeauslaufteil (Pos. 23, Abb. 4) kann horizontal, das ausziehbare Kaffeeauslaufteil (Pos. 24, Abb. 4) kann vertikal verschoben werden.
Dadurch kann die Kaffeeauslaufhöhe je nach Bedarf eingestellt werden.
Hinweis: Wenn nur ein Behälter mit einer Höhe von mehr als 90 mm verwendet wird, können die beweglichen Kaffeeauslaufteile entfernt werden.

Abb.4



4.4 Milchaufschäumer Cappuccinatore (BAR AT EC)

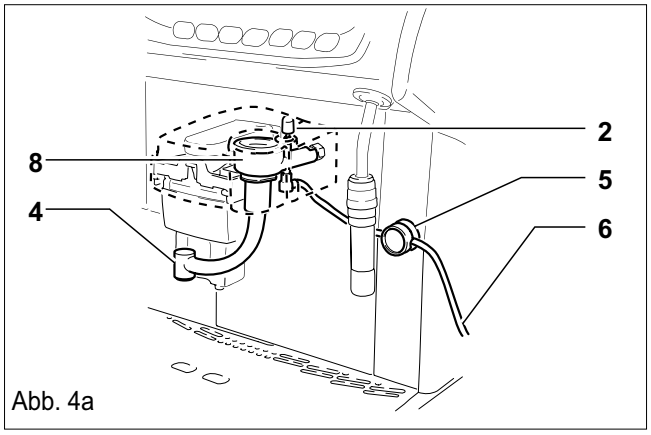


Abb. 4a

Der Milchaufschäumer Cappuccinatore (Abb. 4a) hat nachfolgend genannte Teile:
- Milchansaugschlauch (Pos. 6 Abb. 4a)
- automatische Absperrklemme (Pos. 5 Abb. 4a)
- Gehäuse (Pos. 8 Abb. 4a)
- Regulierstift für Milchaufschäumung (Pos. 2 Abb.4a)
- schwenkbares Auslaufrohr (Pos. 4 Abb. 4a)

4.5 Dampf- und Heisswasserentnahmerohr (BAR AT ES - BAR AT ES)

Die Entnahmerohre für Dampf und Heisswasser sind mit wärmeisolierenden Griffteilen (Pos. **16** + **11**, Abb. 1) versehen, damit sie auch in heißem Zustand richtig positioniert werden können.

5 - AUFSTELLUNG

Gefahr

Diese Arbeit muß vom Techniker ausgeführt werden.

5.1 Anschluß

Wichtig

Der Anschluß muß nach den geltenden nationalen Vorschriften erfolgen.

Für den Anschluß der Maschine sind folgende Vorgänge notwendig:
- Kontrollieren, ob die Tragfähigkeit der Fläche, auf welche die Maschine gestellt werden soll, für ihr Gewicht geeignet ist.
  In die Fläche gemäß den Maßangaben aus Abb. 6 die für die Wasserzufuhr und die Kabelzufuhr notwendigen Bohrungen (wahlweise Pos. C' + D', oder Pos. F', Abb. 6) anbringen. Wenn gewünscht (siehe Hinweis), auch die Aussparung (Pos. E', Abb. 6) einarbeiten.
  Die Maschine auf die Fläche stellen und mit Hilfe der höhenverstellbaren Gerätefüße (Pos. A, Abb. 5) eben ausrichten.
  Den als Zubehör mitgelieferten Schlauch mit dem abgewinkelten Ende an die Maschine anschrauben und das andere Ende an eine Trinkwasserleitung mit einem Wasserdruck von max. 8 bar anschließen.
  Das Netzkabel der Maschine gemäß den geltenden Landesvorschriften mit einer für die Leistungsaufnahme der Maschine geeigneten Stromleitung verbinden.
  Hinweis: Es besteht die Möglichkeit die Abtropfschale (Pos. 15, Abb. 1) mit einem Wasserabflußschlauch zu versehen indem man wie folgt vorgeht:
  - Auf der Abstellfläche die Aussparung (Pos. B', Abb. 6) einarbeiten;
  - Die Membran für den Abwasserschlauch in der Abtropschale durchbohren (Pos. 15, Abb. 1);
  - Den Abwasserschlauch an den Raccord (Pos. B, Abb. 5) fixieren.

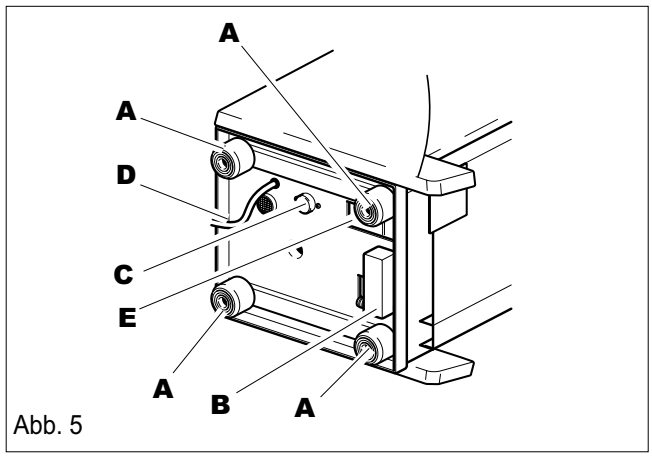


Abb. 5

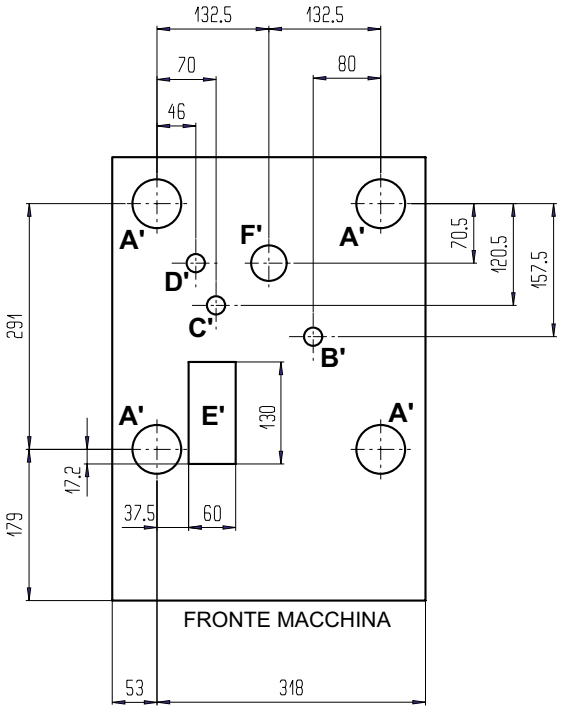
Hinweis: Es ist möglich, den Kaffeesatz direkt in einen Behälter unter der Stellfläche der Maschine fallen zu lassen. Dazu die Aussparung (Pos. E', Abb. 6) in der Stellfläche einarbeiten und die gekennzeichnete Fläche auf dem Boden der Satzschublade durchstoßen.

Wichtig

In der Stellfläche müssen die Öffnungen größer sein als die in Abb. 6 angegebenen Maße.

Achtung!

Positionsmaße für Durchbrüche in der Aufstellfläche:



Erläuterung:

A' einstellbare Füße
B' Wasserabfluß (Rohr ø 27 mm)
C' Wasserversorgung (Rohr ø 19 mm)
D' Elektrische Versorgung (Kabel ø 13 mm)
E' Kaffeesatzablaß
F' Einzelne Bohrung anstatt der Bohrungen B', C', und D' (Rohr Ø 100 mm).

Abb. 6

Entsprechend denen in Ihrem Land geltenden Vorschriften muß das Netzkabel der Maschine entweder mit einem allpoligen Schalter (mit einem Mindestdurchmesser von 3 mm für die Öffnungen der Kontakte) oder mit einem geeigneten Stecker an das Stromnetz angeschlossen werden.

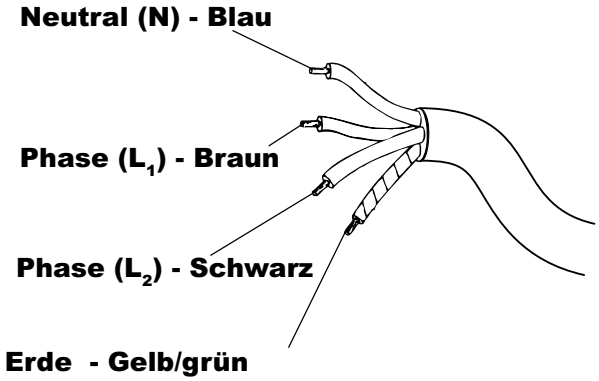
Der allpolige Schalter muß für die Leistungsaufnahme der Maschine geeignet sein und muß alle Anschlüsse des Netzkabels aufnehmen.

Kontrollieren Sie, ob die elektrische Anschlußleitung für die Leistungsaufnahme der Maschine geeignet ist.

Die Stelle, an der das Netzkabel der Maschine über Stecker oder allpoligem Schalter an das Stromnetz angeschlossen ist, muß gut zugänglich sein, damit die Maschine, wenn nötig, schnell vom elektrischen Leitungsnetz getrennt werden kann

Bei Dreiphasenstrom müssen die Phasen so angeschlossen werden, daß die Maschine mit 230V versorgt wird (Abb. 7)

Hinweis:Für den Einphasenanschluß 230 V bitte das vorgesehene Kit (Art. Nr.1020.R05) verwenden und die darin enthaltenen Instruktionen befolgen.



Netzkabel Typ H07RNF
Querschnitt 4x2,5 mm²

Abb. 7

Anschlußpositionen des Netzkabels im Stecker für Dreiphasenanschluß 400V

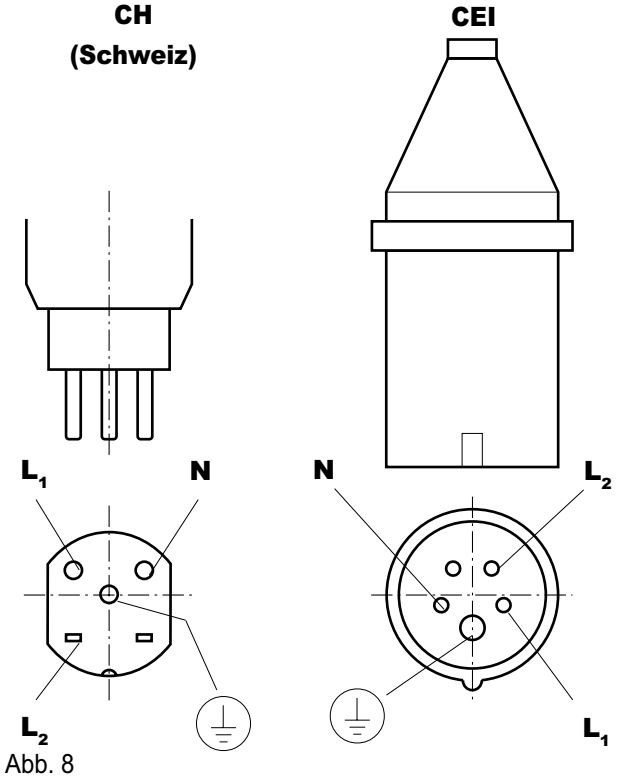


Abb. 8

Wichtig

Der Hersteller empfiehlt, vor allem bei Wasser mit hohem Kalzium und Magnesiumgehalt (hartes Wasser) die Maschine nur mit aufbereitetem Wasser zu betreiben. Es ist möglich, vor dem Wasserzulaufschlauch eine Wasseraufbereitungsstation zu installieren. Die für den Standort der Maschine geltenden Wasserwerte können bei den Wasserwerken erfragt werd

5.2 Stecken des Nationenschlüssels

Achtung!

Diese Arbeit muß vom Techniker ausgeführt werden.

Der „Nationenschlüssel" ist eine kleine Platine, die in die Steuerplatine eingesteckt wird und enthält folgende Daten:
- Die Sprache, mit welcher die Meldungen auf dem Display erscheinen.
- Die für den Benutzerstandort entsprechenden Softwareeinstellungen.

Wichtig

Die Maschine hat ohne eingesteckten „Nationenschlüssel" keine Funktion, dieser muß daher vor Erstinbetriebnahme eingesteckt werden und eingesteckt bleiben.Die Maschine läßt sich nur einmal über einen „Nationenschlüssel" initiieren. Wird dieser aus irgendwelchen Gründen entfernt, muß bei Wiederinbetriebnahme der Maschine der ursprünglich zur Maschine gehörende „Nationenschlüssel" erneut eingesteckt werden. Wird ein „Nationenschlüssel", der zu einem anderen Gerät gehört, eingesteckt, bleibt die Maschine außer Funktion.

Der „Nationenschlüssel" muß folgendermaßen montiert werden:
- Die Maschine vom Stromnetz trennen.
- Die Seitenwand links abnehmen.
- Den „Nationenschlüssel" (Pos. **A**, Abb. 9) in den dafür vorgesehenen Anschluß (Pos. **B**, Abb. 9) der Steuerplatine CPU stecken.
- Die Seitenwand links wieder montieren.

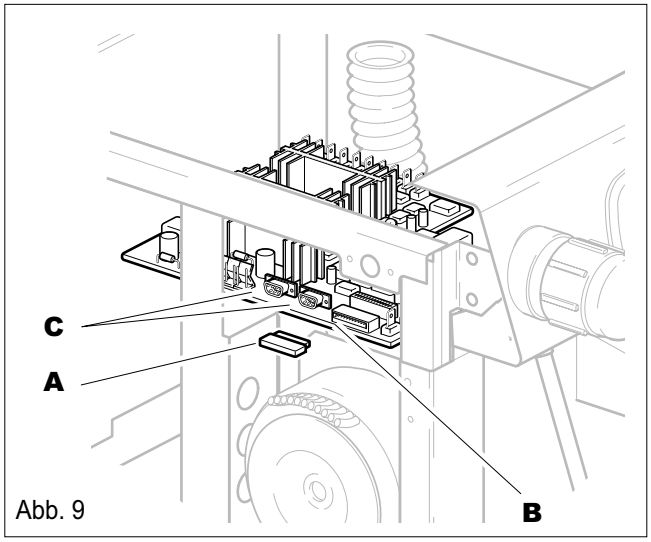


Abb. 9

5.3 Erste Inbetriebnahme der Maschine

- Den Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen füllen.

Wichtig

Kontrollieren, ob sich zwischen den Kaffeebohnen keine Fremdteile (Steinchen, Metallteile o. ä.) befinden. Diese könnten das Mahlwerk blockieren oder anderweitig beschädigen.

- Kontrollieren, ob alle abnehmbaren Bestandteile (Pos. **15** + **17**, Abb. 1), deren Fehlen den Betrieb der Maschine verhindern, sich in der richtigen Position befinden, und ob die Fronttür (Pos. **13**, Abb. 1) korrekt geschlossen ist.
- Ist dies nicht der Fall, erscheint nach dem Einschalten der Maschine auf dem Display (Pos. **8a**, Abb. 1) die Bezeichnung des nicht korrekt plazierten Maschinenteils.
- Die Maschine entweder durch Einschalten des allpoligen Steckers, oder durch Einstecken des Netzsteckers an das Stromnetz anschließen.
- Den Netzschalter auf I stellen. Die Maschine führt einen Selbsttest durch. Auf dem Display erscheint „AUFHEIZEN. BITTE WARTEN".
- Erscheint auf dem Display „BETRIEBSBEREIT", für die erste Produktentnahme wie folgt vorgehen:
  - eine oder zwei Espresso- oder Kaffeetassen unter den Kaffeeauslauf auf das Abtropfgitter der Abtropfschale stellen.
  - Den Kaffeeauslauf mit Hilfe der beiden verstellbaren Kaffeeauslaufteile optimal ausrichten (siehe „4.3 Kaffeeauslauf").
- Die entsprechende Produkttaste kurz drücken.

Wichtig

Vom Hersteller sind Standardwerte für die Auslaufmengen der einzelnen Produkte programmiert. Die Auslaufmenge jedes einzelnen Produkts kann durch Neuprogrammierung der entsprechenden Produkttaste geändert werden (siehe „6.14 Programmierung der Produkttasten").

5.4 Serieller Anschluß

Achtung

Diese Arbeit muß vom Techniker ausgeführt werden

Auf der Steuerplatine CPU befindet sich links neben dem Anschluß für den „Nationenstecker" der serielle Anschluß RS 232 (Pos. **C**, Abb. 9). Dieser Anschluß ermöglicht, die Maschine an die den AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTSTELLEN zur Verfügung stehenden Geräten für Prüfvorgänge und Einstellungen anzu-schließen.

6 - INBETRIEBNAHME UND FUNKTIONEN

Wichtig

Von den Benutzern der Maschine wird erwartet, daß sie vor Inbetriebnahme der Maschine die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen, und sich mit den einzelnen Punkten vertraut machen.

Wurde die Maschine über längere Zeit nicht genutzt, wird empfohlen, wie bei der ersten Inbetriebnahme (siehe „5.3 Erste Inbetriebnahme der Maschine") vorzugehen.

6.1 Zustände der Maschine

Bezüglich der Stromversorgung kann sich die Maschine in einem der nachfolgend beschriebenen Zustände befinden:

Ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt

- Der Netzschalter (Pos. **10**, Abb. 1) ist auf "O" gestellt und der Netzstecker ist gezogen, oder der allpolige Schalter ist ebenfalls auf "O" gestellt.
- Nur der Datenspeicher ist aktiviert.

Eingeschaltet

- Netzschalter ist auf "I" gestellt und der Netzstecker ist eingesteckt, oder der allpolige Schalter ist ebenfalls auf I gestellt.
- Alle Maschinenfunktionen sind aktiviert und das Display (Pos. **8a**, Abb. 1) ist eingeschaltet.

Stand-by Modus

Die Maschine hat sich durch Programmierung automatisch ausgeschaltet, ist aber nicht vom Netz getrennt.

- Netzschalter (Pos. **10**, Abb. 1) ist auf "I" gestellt.
- Die Funktionen „SCHALTUHR" und „UHRZEIT", das Display und der Datenspeicher ist aktiviert. Die Funktion „FROST-SICHERUNG" ist, wenn programmiert, ebenfalls aktiv.
- Die Hintergrundbeleuchtung des Displays ist ausgeschaltet.

6.2 Manuelles Einschalten

Die Maschine muß manuell eingeschaltet werden, wenn sie ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist (siehe „6.1 Zustände der Maschine).

6.3 Programmiertes automatisches Einschalten

Wenn die Funktion „SCHALTUHR" aktiviert ist, schaltet sich die Maschine zum programmierten Zeitpunkt aus dem Stand-by Modus automatisch ein.

6.4 Manuelles Einschalten aus dem Stand-by Modus

Die Maschine kann aus dem Stand-by Modus manuell eingeschaltet werden. Dies geschieht, indem die Taste 3 Sekunden gedrückt wird.
Wurde die Maschine manuell aus dem Stand-by Modus eingeschaltet, geht sie 60 Minuten nach der letzten Produktentnahme wieder automatisch in den Stand-by Modus zurück.

6.5 Kaffee aus frischgemahlenen Kaffeebohnen

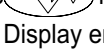
Die folgenden Produkttasten kurz (1 Sekunde oder weniger) drücken:

- Taste für einen Espresso. Auf dem Display erscheint „1 ESPRESSO".
- Taste für zwei Espresso. Auf dem Display erscheint „2 ESPRESSO".
- Taste für einen Kaffee. Auf dem Display erscheint „1 KAFFEE"
- Taste für zwei Kaffee. Auf dem Display erscheint „2 KAFFEE"

Bei diesen Produkten mahlt das Mahlwerk der Maschine vor der Brühung automatisch die programmierte Portion Kaffeebohnen.
Ist die Funktion „VORBRÜHEN" aktiviert (siehe „6.19 Programmierbare Menüfunktionen"),erscheint auf dem Display „VORBRÜHEN". Während der Espresso oder der Kaffee ausläuft, erscheint auf dem Display symbolisch ein oder zwei sich allmählich füllende Tassen.
Nach Beendigung der Espresso- oder Kaffeeabgabe erscheint auf dem Display erneut „BETRIEBSBEREIT".

6.6 Kaffee aus Kaffeepulver

Mit dem als Zubehör zu der Maschine mitgelieferten Messlöffel eine oder zwei Portionen Kaffeepulver (kein Instantpulver), je nach dem, ob eine oder zwei Tassen gebrüht werden sollen, in den Einfülltrichter für Kaffeepulver (Pos. **6**, Abb. 1), links neben dem Bohnenbehälter, geben.

- Die Taste  kurz (1 Sekunde oder weniger) drücken. Auf dem Display erscheint „PULVERKAFFEE".
- Mit dem Messlöffel eine gemahlene Kaffeeportion in den Pulvertrichter einführen.
- Danach die Taste oder drücken.
  Der restliche Brühvorgang läuft gleich ab, wie bei Kaffee aus frischgemahlenen Kaffeebohnen (siehe „6.5 Kaffee aus frischgemahlenen Kaffeebohnen").
  Nach Beendigung der Espresso- oder Kaffeeabgabe erscheint auf dem Display erneut „BETRIEBSBEREIT".

Hinweis: Beim Brühen von Kaffee aus Kaffeepulver, läßt sich nur 1 einzelne Portion programmieren.

6.7 Kaffee light

Kaffee light ist die Bezeichnung für eine Kaffeebrühung aus Kaffeepulver z. B. einer koffeinfreien oder reizstoffarmen Kaffeesorte (kein Instantpulver), das in den Einfülltrichter für Kaffeepulver gegeben wird, und einer kleinen Menge frischgemahlenen Kaffeebohnen, die die Maschine mahlt und der eingefüllten Menge hinzufügt. Dadurch kann das Produkt optisch und geschmacklich verbessert werden.
Die Menge der zugemahlenen Kaffeebohnen muß vom Aufsteller programmiert werden. Vom Benutzer kann die Menge weder verändert noch die Funktion im Menü aktiviert oder deaktiviert werden.

- Die Taste zweimal kurz (1 Sekunde oder weniger) drücken. Auf dem Display erscheint „KAFFEE LIGHT“.
- Eine gemahlene Kaffeeportion in den Pulvertrichter einführen.
- Danach die Taste oder drücken.
- Nach Beendigung der Espresso- oder Kaffeeabgabe erscheint auf dem Display erneut „BETRIEBSBEREIT“.

Hinweis: Beim Brühen von Kaffee aus Kaffeepulver, läßt sich nur 1 einzelne Portion programmieren.

6.8 Kännchenportionen

Diese Funktion ermöglicht die Ausgabe von 1-8 Kaffeeportionen (programmierbare Portionsmenge) in ein größeres Gefäß (Kännchen).
Die Anzahl der Kaffeeportionen wird dadurch bestimmt, daß die Taste ENT je nach gewünschter Menge zwischen 1x-8x gedrückt wird. Die Ausgabe der Kaffeeportionen erfolgt unmittelbar hintereinander. Die Anzahl der Portionen ist auf 8, die dabei abgegebene Kaffeemenge ist auf max. 2,5 Liter begrenzt.

- Einen geeigneten Behälter unter den Kaffeeauslauf (Pos. **21**, Abb. 1) stellen und diesen entsprechend ausrichten (siehe „4.3 Kaffeeauslauf“).
- Die Taste ENT in der gewünschten Anzahl (1-8) der Kaffeeportionen kurz (1 Sekunde oder weniger) drücken. Auf dem Display erscheint z. B. „KÄNNCHEN X 5“. Die Ziffer zeigt die Anzahl der eingegebenen Portionen an.
- Durch Drücken der Taste ESC bestätigen und die Zyklen starten.
- Die Maschine gibt die programmierte Anzahl Kaffeeportionen aus. Während der Abgabe erscheint auf dem Display symbolisch ein sich allmählich füllendes Kännchen und die Anzahl der bereits abgegebenen Kaffeeportionen.
- Soll die Abgabe der Kaffeeportionen vor Beendigung der eingegebenen Zyklen gestoppt werden, die Taste oder eine der Espresso oder Kaffeetasten drücken. Die Maschine bricht die Kaffeeabgabe ab.
- Nach Beendigung der Kaffeeabgabe erscheint auf dem Display erneut „BETRIEBSBEREIT“.

Hinweis: Wenn die gewünschte Menge erreicht ist und diese nicht innert 10 Sekunden durch Drücken der Taste ESC bestätigt wird, wird die Eingabe annulliert.
Hinweis: Um die Ausgabezeit möglichst kurz zu halten, werden für die Kännchenportionen, soweit möglich, immer zwei Kaffeeportionen gleichzeitig abgegeben (wie bei der Anwahl der Taste).
Beispiel: Nach der Eingabe für 5 Kaffeeportionen werden zweimal zwei Portionen Kaffee gebrüht und danach eine Portion.
Hinweis: Achtung: wird die Kännchenportion mit maximaler Menge (2 Liter Kaffee) aus der Maschine entnommen, benötigt die Maschine ca. 2 Minuten, bis sie wieder betriebsbereit ist.

6.9 Milchkaffee (BAR AT EC)

Bei diesem Getränk wird zunächst die programmierte Menge Kaffee aus frisch gemahlenen Kaffeebohnen abgegeben und anschließend heiße Milch über den Cappuccinatore hinzugegeben.

- kontrollieren, ob der Milchansaugschlauch in die Milch eingetaucht ist (Pos. 30 Abb. 1).
- kontrollieren, ob das Milchauslaufrohr korrekt positioniert ist.
- Die Taste drücken.
  Auf dem Display erscheint „MILCHKAFFEE“.

Ist die Funktion „VORBRÜHEN“ aktiviert, erscheint auf dem Display „VORBRÜHEN“. Während der Kaffee ausläuft, erscheint auf dem Display symbolisch eine sich allmählich füllende Tasse.

Nach Beendigung der Espresso- oder Kaffeeabgabe erscheint auf dem Display erneut „BETRIEBSBEREIT“.

6.10 Zubereitung Cappuccino (BAR AT EC)

Bei diesem Getränk wird zunächst die programmierte Menge aufgeschäumter Milch über den Cappuccinatore abgegeben und anschließend fließt die programmierte Menge Kaffee, gebrüht aus frisch gemahlenen Kaffeebohnen hinzu.

- kontrollieren, ob der Milchansaugschlauch in die Milch eingetaucht ist (Pos. 30 Abb. 1).
- kontrollieren, ob das Milchauslaufrohr korrekt positioniert ist
- Die Taste drücken.
  Auf dem Display erscheint „CAPPUCCINO“.
- Die Milchschaumkonsistenz mit dem Regulierstift korrigieren.

Ist die Funktion „VORBRÜHEN“ aktiviert, erscheint auf dem Display „VORBRÜHEN“. Während der Kaffee ausläuft, erscheint auf dem Display symbolisch eine sich allmählich füllende Tasse.

Nach Beendigung der Espresso- oder Kaffeeabgabe erscheint auf dem Display erneut „BETRIEBSBEREIT“.

6.11 Heiße Milch (BAR AT EC)

Durch Drücken der Taste „Heiße Milch“ wird nur Milch abgegeben, die im Cappuccinatore durch Zugabe von Dampf erhitzt wird.

- kontrollieren, ob der Milchansaugschlauch in die Milch eingetaucht ist (Pos. 30 Abb. 1).
- kontrollieren, ob das Milchauslaufrohr korrekt positioniert ist
- den Regulierstift (Pos. 2 Abb. 4a) in die Position für die Ausgabe heißer Milch bringen.
- Die Taste drücken.
  Auf dem Display erscheint „HEISSE MILCH“.
- wenn die Milch zu stark aufgeschäumt wird, mit dem Regulierstift korrigieren (siehe „6.16 Einstellung der Milchschaumkonsistenz).
  Während die Milch ausläuft, erscheint auf dem Display symbolisch eine sich allmählich füllende Tasse.

Nach Beendigung der Milchabgabe erscheint auf dem Display erneut „BETRIEBSBEREIT“.

Hinweis: Die Abgabe von heißer Milch über programmierte Menge ist nur möglich, wenn im Menü die Funktion „PROGR. MILCH“ auf „EIN“ programmiert ist. Ist „AUS“ programmiert, wird der Auslauf von heißer Milch durch Drücken der Taste ge startet. Ist die gewünschte Menge erreicht, wird die Taste erneut gedrückt.

6.12 Heisswasserentnahme (BAR AT EC - BAR AT ES)

Diese Funktion ermöglicht die Ausgabe von 1-8 Heisswasserportionen (programmierbare Portionsmenge) in ein größeres Gefäß.
Die Anzahl der Heisswasserportionen wird dadurch bestimmt, daß die Taste je nach gewünschter Menge zwischen 1x- 8x gedrückt wird. Die Ausgabe der eingegebenen Heisswasserportionen erfolgt ohne Unterbrechung unmittelbar hintereinander. Die Anzahl der Portionen ist auf 8, die dabei abgegebene Heisswassermenge ist auf max. 1 Liter begrenzt.

- Einen geeigneten Behälter unter das Heisswasserrohr (Pos. **11**, Abb. 1)stellen und dieses entsprechend positionieren.
- Die Taste in der gewünschten Anzahl (1-8) der Heisswasserportionen kurz (1 Sekunde oder weniger) drücken. Auf dem Display erscheint z. B. „HEISSWASSER X 5“. Die Ziffer zeigt die Anzahl der eingegebenen Portionen an.
- Durch Drücken der Taste bestätigen und die Zyklen starten.
- Die Maschine gibt die programmierte Anzahl Heisswasserportionen aus. Während der Abgabe erscheint auf dem Display symbolisch ein sich allmählich füllendes Gefäß und die Anzahl der bereits abgegebenen Heisswasserportionen.
- Soll die Abgabe der Heisswasserportionen vor Beendigung der eingegebenen Zyklen gestoppt werden, die Taste erneut drücken. Die Maschine bricht die Heisswasserabgabe ab.
- Nach Beendigung der Kaffeeabgabe erscheint auf dem Display erneut „BETRIEBSBEREIT“.

Hinweis: Wenn die gewünschte Menge erreicht ist und diese nicht innert 10 Sekunden durch Drücken der Taste bestätigt wird, wird die Eingabe annulliert.

Hinweis: Die Heisswasserentnahme über programmierte Menge ist nur möglich, wenn im Menü die Funktion „PROGR. HEISSWASSER“ auf „EIN“ programmiert ist. Ist „AUS“ programmiert, wird der Auslauf von Heisswasser durch Drücken der Taste gestartet. Ist die gewünschte Menge erreicht, wird die Taste erneut gedrückt.

Verletzungsgefahr!

Den Heisswasserstrahl nie auf Personen oder Körperteile richten. Um das Heisswasserrohr zu bewegen, dieses nur an dem dafür vorgesehenen Griffteil anfassen. Bei der Entnahme von Heisswasser wird empfohlen, ein genügend hohes Gefäß unterzustellen, damit das Rohrende etwas in die Öffnung des Gefäßes hineinreicht.

6.13 Dampfentnahme (BAR AT EC - BAR AT ES)

Das Dampfentnahmerohr (Pos. **16**, Abb. 1) auf die Abtropfschale richten und den Drehknopf für Dampfent-nahme (Pos. **12**, Abb. 1) langsam gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen. Das Kondenswasser, das sich eventuell seit der letzten Dampfentnahme angesammelt hat, ablaufen lassen. Den Drehknopf für Dampfent-nahme wieder zudrehen (im Uhrzeigersinn). Das Ende des Dampfentnah
merohrs (Pos. **16**, Abb. 1) in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen und den Drehknopf für Dampfentnahme (Pos. **12**, Abb. 1) wieder langsam gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen. Das Dampfventil öffnet sich, Heisswasserdampf strömt aus. Nachdem die zu erwärmende Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht hat, den Drehknopf im Uhr-zeigersinn wieder zudrehen. Das Dampfventil schließt und stoppt das Herausströmen des Heisswasser-dampfes.

Verletzungsgefahr!

Den Dampfstrahl nie auf Personen oder Körperteile richten. Um das Dampfentnahmerohr zu bewegen, dieses nur an dem dafür vorgesehenen Griffteil anfassen. Bei der Entnahme von Heisswasserdampf wird empfohlen das Rohrende in das Gefäß bis unter die Oberfläche der zu erwärmenden Flüssigkeit hineinreichen zu lassen.

Wichtig

Nach Erwärmen einer Flüssigkeit durch Dampfentnahme das Dampfentnahmerohr mit einem feuchten Tuch von den Resten der erwärmten Flüssigkeit gründlich säubern. Diese Reinigung ist notwendig, um ein Verkleben der Dampfaustrittsöffnungen zu vermeiden.

6.14 Programmierung der Produkttasten (BAR AT SE - E)

Für die Produkttasten (, , , , ,) muß die Auslaufmenge einzeln programmiert werden. Bei den Produkttasten, (bei Version BAR AT ERS) muß die Auslaufmenge der einzelnen Portion programmiert werden. Die Auslaufmengen, die den Produkttasten zugeordnet sind, können jederzeit, falls gewünscht, umprogrammiert werden. Nach der Programmierung die Produkttaste nur kurz (1 Sekunde oder weniger) drücken, dann wird die mit dieser Taste zuletzt programmierte Menge ausgegeben.

Die Produkttasten werden wie folgt programmiert:
- Die Maschine muß eingeschaltet sein. Das Display muß den Hinweis „BETRIEBSBEREIT“ zeigen.
- Tasse, zwei Tassen oder Behälter unter den Kaffeeauslauf stellen.
- Die zu programmierende (oder umzuprogrammierende) Taste drücken und so lange gedrückt halten, bis in der Tasse, den Tassen oder dem Gefäß die gewünschte Portionsmenge erreicht ist. Danach die Taste loslassen. Die Portionsmenge ist gespeichert.
- Die Taste für weitere Produktentnahmen nur kurz (1 Sekunde oder weniger) drücken. Es läuft die programmierte Portionsmenge aus.
- Während der Programmierung erscheint auf dem Display „MENGENPROGRAMM“. Der Programmier-vorgang wird außerdem durch ein akustisches Signal begleitet.
- Jede Taste muß einzeln programmiert werden.

Hinweis: Die Programmierung der Taste (Version Luxe) ist nur möglich, wenn im Menü die Funktion „PROGR. HEISSWASSER“ auf „EIN“ programmiert ist (siehe „6.19 Programmierbare Menüfunktionen“).

Hinweis: Die Taste kann programmiert werden indem die Kännchen Taste zuerst und danach die Taste gedrückt gehalten wird bis die Ausgabe die gewünschte Menge erreicht hat.

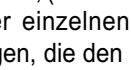
Wichtig

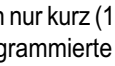
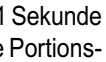
Die programmierten Daten bleiben auch bei einem Stromausfall oder nach Ausschalten der Maschine erhalten.

6.15 Programmierung der zusätzlichen Produkttasten (BAR AT EC)

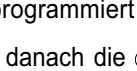
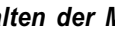
Für die zusätzlichen Produkttasten (, ,) muß die Auslaufmenge ebenfalls einzeln programmiert werden.

Die Auslaufmengen, die den Produkttasten zugeordnet sind, können jederzeit, falls gewünscht, umprogrammiert werden. Nach der Programmierung die Produkttaste nur kurz (1 Sekunde oder weniger) drücken, dann wird die mit dieser Taste zuletzt programmierte Menge ausgegeben.

Der Kaffeeanteil der Produkttasten (,) wird wie folgt programmiert:
- Die Maschine muß eingeschaltet sein. Das Display muß den Hinweis „BETRIEBSBEREIT“ zeigen.
- Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.
- Die zu programmierende (oder umzuprogrammierende) Taste ( oder) drücken und so lange gedrückt halten (mind. 4 Sek.), bis in der Tasse die gewünschte Portionsmenge erreicht ist. Danach die Taste loslassen. Die Portionsmenge ist gespeichert.
- Während der Programmierung erscheint auf dem Display „MENGENPROGRAMM. MILCHKAFFEE“ oder „MENGENPROGRAMM. CAPPUCCINO“, je nachdem welche Taste gedrückt wird. Der Programmiervorgang wird durch ein akustisches Signal begleitet.

Der Milchanteil der Produkttasten wird wie folgt programmiert:
- Tasse unter das Milchauslaufrohr stellen.
- Die Taste gedrückt halten (mind. 4 Sek.), bis auf dem Display die Anzeige „MENGENPROGRAMM. MILCH“ erscheint. Der Programmiervorgang wird durch ein akustisches Signal begleitet.
- Die zu programmierende (oder umzuprogrammierende) Taste ( oder ) drücken, die Maschine startet den Zyklus für die Ausgabe von Milch (siehe „5.1 tägliche Inbetriebnahme“). Die Taste so lange gedrückt halten, bis in der Tasse die gewünschte Portionsmenge erreicht ist. Danach die Taste loslassen. Die Portionsmenge ist gespeichert.
- Die Maschine beendet die Milchausgabe durch Reinigen des Auslaufrohrs.

Die Taste für weitere Produktentnahmen nur kurz (1 Sekunde oder weniger) drücken. Es läuft die programmierte Portionsmenge Kaffee und Milch aus.

Die Taste Milch  wie folgt programmieren (oder umprogrammieren):
- Die Taste gedrückt halten (mind. 4 Sek.)
  Auf dem Display erscheint die Anzeige „MENGENPROGRAMM. MILCH“. Danach die Taste loslassen.
  Die Taste  wiederum drücken und gedrückt halten. Der Cappuccinatore startet die Milchausgabe bis in der Tasse die gewünschte Portionsmenge erreicht ist. Danach die Taste loslassen.
  Nach der Programmierung die Produkttaste nur kurz (1 Sekunde oder weniger) drücken, dann wird die mit dieser Taste zuletzt programmierte Menge ausgegeben.

Wichtig

Die programmierten Daten bleiben auch bei einem Stromausfall oder nach Ausschalten der Maschine erhalten.

6.16 Einstellung der Milchschaumkonsistenz (BAR AT EC)

Die gewünschte Konsistenz des Milchschaums wird durch das Herausziehen oder Hineindrücken des Regulierstiftes erreicht.
Wird ein fester Milchschaum gewünscht, muß der Regulierstift durch Drehung des Stiftes nach oben aus dem Gehäuse des Cappuccinatore herausgezogen werden, bis die gewünschte Milchschaumqualität erreicht ist. Soll kaum Schaum erzeugt, die Milch nur erhitzt werden, den Regulierstift durch Drehen des Stiftes nach unten in das Gehäuse hineindrücken (siehe Abb. 10a). Den Regulierstift nur zum Reinigen vollständig aus dem Gehäuse entfernen und danach wieder in Position bringen.

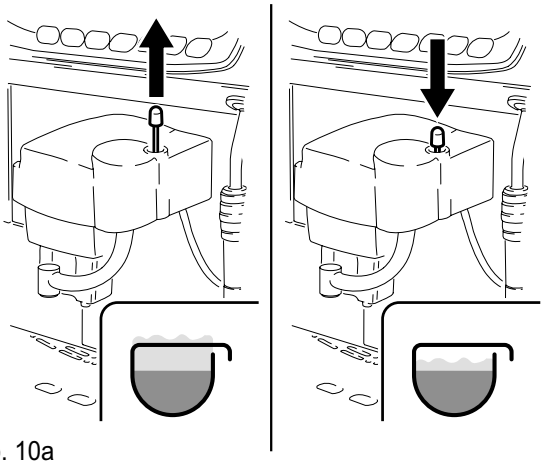


Abb. 10a

6.17 Einstellung der Mahlfeinheit

Wie fein die Kaffeebohnen gemahlen werden sollen, ist abhängig von der verwendeten Kaffeebohnenmischung und vom Geschmack desjenigen, der für die Einstellungen der Maschine verantwortlich ist. Die Feinheit der Mahlung ist ein wichtiger Faktor, um eine gute Crema zu erreichen.
Vom Hersteller ist die Mahlfeinheit auf einen Standardwert eingestellt. Die Einstellung kann, wenn nötig, geändert werden.

- Die Fronttür (Pos. **13**, Abb. 1) öffnen. Um eine feinere Mahlung zu erreichen, den Drehknopf (Pos. **18**, Abb. 10) nach rechts drehen, der Zeiger zeigt eine niedrigere Ziffer als zuvor an. Um eine gröbere Mahlung zu erreichen, den Drehknopf nach links drehen, der Zeiger zeigt eine höhere Ziffer an.

☞ Wichtig

Unabhängig von der verwendeten Kaffeebohnenmischung erhöht eine feinere Mahlung (Einstellung auf eine niedrigere Ziffer) die Auslaufzeit und begünstigt die Entstehung einer Crema. Eine gröbere Mahlung (Einstellung auf eine höhere Ziffer) verringert die Auslaufzeit, dabei ist es möglich, daß sich die Cremabildung verringert oder keine Crema entsteht.

⚠ Gefahr!

Den Drehknopf (Pos. 18, Abb. 10) zwischen den Portionsentnahmen zur Prüfung der Mahleinstellung immer nur in kleinen Schritten und nie bis zu Endanschlag drehen. Dies ist vor allem notwendig, wenn eine feinere Mahlung eingestellt werden soll (Einstellung auf eine niedrigere Ziffer). Zu große Schritte können zur Blockierung des Mahlwerks führen. Die Maschine sperrt.

☞ *Wichtig*

Wenn das Mahlwerk durch eine:n Fremdkörper, der versehentlich den eingefüllten Kaffeebohnen beigemischt war, blockiert, sperrt die Maschine. Auf dem Display erscheint „MAHLWERKFEHLER“. Wenden Sie sich an eine AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE (siehe „7.3 Blockierung des Mahlwerks“).

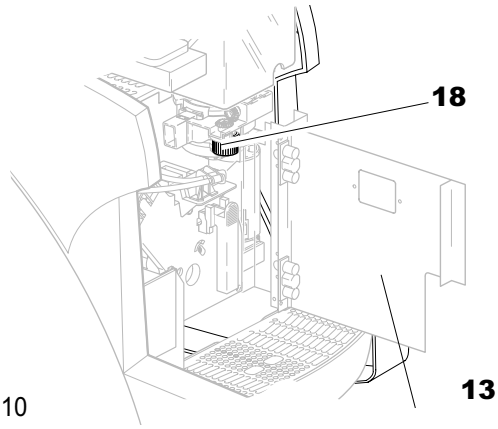


Abb.10

6.18 Display Anzeigen

Auf dem Display der Maschine erscheinen außer den in den vorhergegangenen Abschnitten behandelten Meldungen noch weitere:

STANDBY: erscheint auf dem Display, in den Zeiten, in denen die Maschine durch Programmierung der entsprechenden Menüfunktion ausgeschaltet (im Stand-by Modus) ist. Die Maschine ist an die Stromversorgung angeschlossen, der Netzschalter ist auf „I“ (siehe „6.19 Programmierbare Menüfunktionen“).

FROSTSICHERUNG: erscheint auf dem Display, wenn die Maschine im Stand-by Betrieb ist, und die Funktion „FROSTSICHERUNG“, die verhindert, daß das Wasser im Thermoblock gefriert, im Menü aktiviert ist (siehe „6.19 Programmierbare Menüfunktionen“).

PROGRAMM. SPÜLEN: erscheint auf dem Display, während die Maschine die Brühgruppe durchspült. Die Funktion „PROGRAMM. SPÜLEN“ im Menü muß aktiviert sein (siehe „6.19 Programmierbare Menü-funktionen“).

BOHNEN NACHFÜLLEN: erscheint auf dem Display, wenn während dem Mahlen von Kaffeebohnen der Bohnenbehälter (Pos. **7**, Abb. 1) leerläuft, oder diese nur ungenügend nachlaufen. Das Mahlwerk läuft eine kurze Zeit leer, dann erscheint der Hinweis auf dem Display.

ENTLÜFTEN: erscheint auf dem Display, wenn der Wasserstand im Thermoblock während einer Produktausgabe zu niedrig wird.
Nachdem das Wassernetz überpüft wurde die Taste (^ in der COFFEE Version) drücken bis ein regelmässiger Wasserstrahl aus dem Heisswasserentnahmerohr (Pos. 11, Abb.

1) und aus dem Kaffeeauslauf austritt. In der COFFEE Version wird das Wasser nur aus dem Kaffeeauslauf austreten.

PROGRAMMIERUNG: erscheint auf dem Display, wenn die Funktion „PROGRAMMIERUNG“ im Menü aufgerufen wird (siehe „6.19 Programmierbare Menüfunktionen“).

SATZBEH. LEEREN: ist eine Aufforderung zum Leeren der Satzschublade (Pos. **17**, Abb. 1) und erscheint auf dem Display, wenn die Maschine die vom Aufsteller für diese Funktion programmierte Anzahl Kaffeeprodukte ausgegeben hat. Die Maschine sperrt noch nicht, es können noch einige weitere (ebenfalls durch den Aufsteller programmierte) Portionen entnommen werden.

AUSSER BETRIEB - SATZBEH. LEEREN: erscheint auf dem Display, wenn die Maschine die vom Aufsteller für diese Funktion programmierte maximale Anzahl Kaffeeprodukte ausgegeben hat, und die Satzschublade nach der zuvor auf dem Display erschienenen Aufforderung „SATZBEH. LEEREN“ nicht geleert wurde. Die Maschine sperrt. Erst wenn die Satzschublade (Pos. **17**, Abb. 1) entnommen und geleert wird, hebt die Maschine nach dem Einsetzen der Satzschublade die Sperrung auf.

TÜRE SCHLIESSEN: erscheint auf dem Display, wenn die Fronttür (Pos. **13**, Abb. 1) nicht korrekt geschlossen ist. Die Maschine sperrt. Nach Schließen der Fronttür nimmt die Maschine den ordnungsgemäßen Betrieb auf.

SATZBEH. EINSETZEN: erscheint auf dem Display, wenn die Satzschublade (Pos. **17**, Abb. 1) fehlt oder nicht korrekt eingesetzt ist. Die Maschine sperrt. Nachdem die Satzschublade eingesetzt oder deren Sitz korrigiert ist, nimmt die Maschine den ordnungsgemäßen Betrieb auf.

SCHALE EINSETZEN: erscheint auf dem Display, wenn die Abtropfschale (Pos. **15**, Abb. 1) fehlt oder nicht korrekt eingesetzt ist. Die Maschine sperrt. Nachdem die Abtropfschale eingesetzt oder deren Sitz korrigiert ist, nimmt die Maschine den ordnungsgemäßen Betrieb auf.

BRÜHGRUPPE EINSETZEN: erscheint auf dem Display, wenn die Brühgruppe (Pos. **25**, Abb. 1) fehlt oder nicht korrekt eingesetzt ist. Die Maschine sperrt. Nachdem die Brühgruppe eingesetzt oder deren Sitz korrigiert ist, nimmt die Maschine den ordnungsgemäßen Betrieb auf.

BRÜHGRUPPENFEHLER: erscheint auf dem Display, wenn die Brühgruppe (Pos. **25**, Abb. 1) den Brühvorgang nicht ordnungsgemäß oder vollständig ausgeführt hat. Schalten Sie die Maschine aus und wenden Sie sich an eine AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE.

PUMPENFEHLER: erscheint auf dem Display, wenn eine der Pumpen defekt ist. Schalten sie die Maschine aus und wenden Sie sich an eine AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE.

SENSORFEHLER 01: erscheint auf dem Display, wenn ein Temperatursensor defekt ist. Schalten Sie die Maschine aus und wenden Sie sich an eine AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE.

TEMPERATURFEHLER 01: erscheint auf dem Display, wenn ein Heizelement des Thermoblocks defekt ist. Schalten Sie die Maschine aus und wenden Sie sich an eine AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE.

ENTKALKEN: erscheint auf dem Display, wenn durch die Maschine die vom Aufsteller programmierte Wassermenge durchgelaufen ist. Die durchlaufende Wassermenge zwischen den Entkalkungszyklen ist abhängig von den Wasserwerten der Wasserversorgung, an welche die Maschine angeschlossen ist, und ob eine Wasseraufbereitungstation vorgeschaltet ist.

SERVICE: erscheint auf dem Display, wenn die vom Techniker programmierte Getränkemenge erreicht ist. Schalten Sie die Maschine aus und wenden Sie sich an eine AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE.

6.19 Programmierbare Menüfunktionen

Im Menü können eingestellte Werte für die Produkte geändert und den Vorstellungen des Benutzers angepaßt werden. Es können Funktionen aktiviert oder deaktiviert und Daten eingegeben oder gelöscht werden.

Wichtig

Während der Programmierung im Menü übernehmen einige Tasten der Maschine andere Funktionen als im normalen Betrieb.

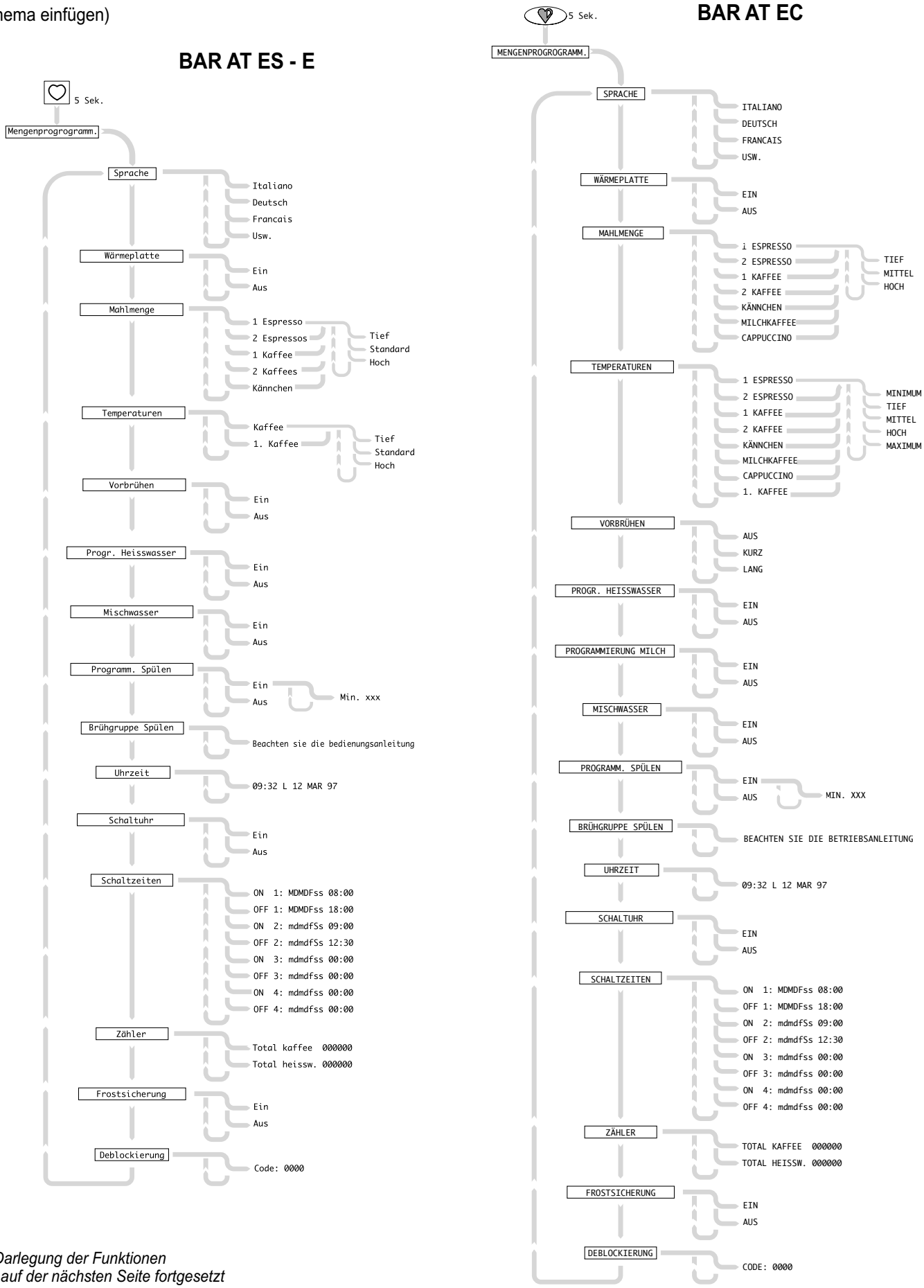
(Zugang Programmierung)	zur Taste für ca. 5 Sekunden gedrückt halten, bis auf dem Display „MENGENPROGRAMM“ erscheint.
(Enter)	Durch Drücken der Taste wird um eine Menüstufe weitergegangen. Nach ei ner Änderung werden die geänderten Daten, oder die Aktivierung oder De aktivierung einer Funktion bestätigt.
(Escape)	Durch Drücken der Taste werden nicht bestätigte Änderungen, Aktivierung oder Deakti-Escape vierung einer Funktion aufgehoben. Es wird um eine Menüstufe zurückgegangen.
(Down)	Durch Drücken der Taste wird der vorhergehende Menüpunkt aufgerufen. Im Änderungs-Down modus wird der Wert verringert.
(Up)	Durch Drücken der Taste wird der nächstfolgende Menüpunkt aufgeru fen. Im Änderungs-Up modus wird der Wert erhöht.

Einige Funktionen des Menüs bieten die Auswahl zwischen zwei oder mehreren nicht veränderbaren Daten an. Um die gewünschte Einstellung zu programmieren muß wie folgt vorgegangen werden:

- **Die Funktion angewählen.**
- **Die Anwahl mit der Taste (Enter) bestätigen**
- **Der blinkende Cursor verschiebt sich auf den zu ändernden Wert.**
- **Die Taste (Up) oder die Taste (Down) betätigen um den Wert zu erhöhen oder zu vermindern.**
- **Den geänderten Wert durch Drücken der Taste (Enter) bestätigen.**

6.19.1 Übersicht der programmierbaren Menüfunktionen

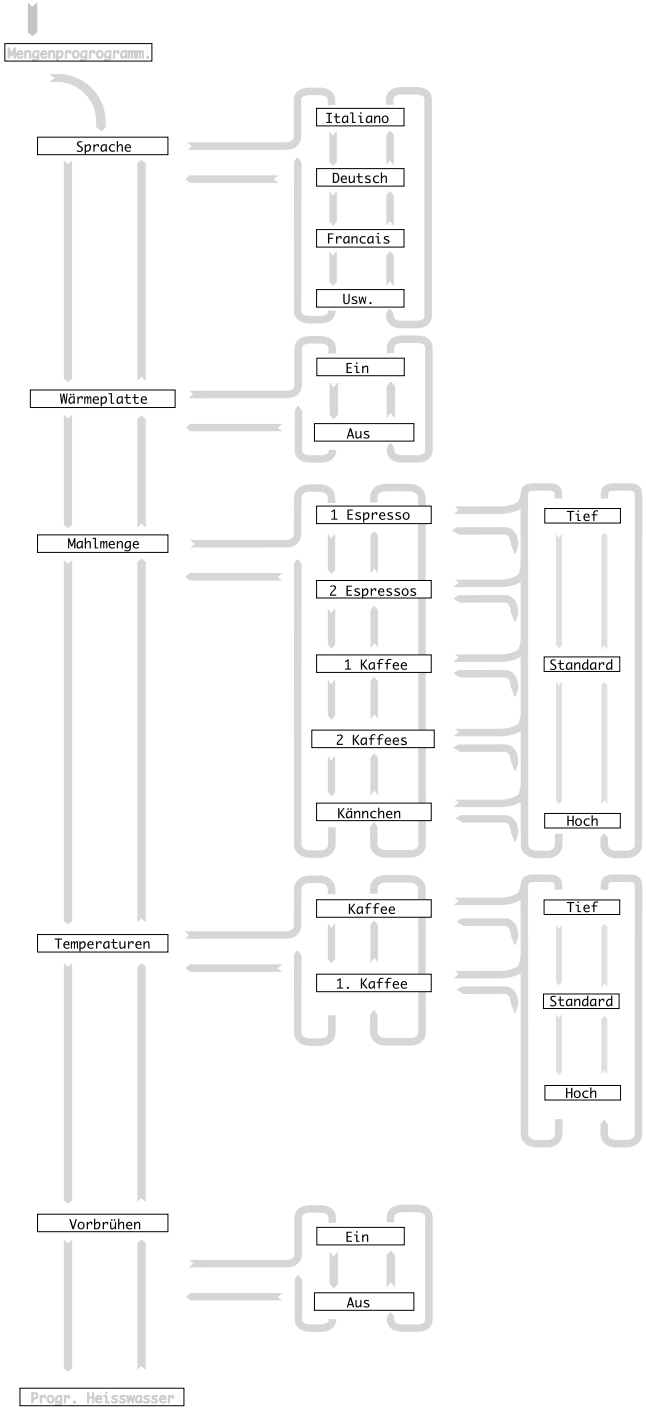
(Schema einfügen)



die Darlegung der Funktionen
wird auf der nächsten Seite fortgesetzt

6.19.2 Beschreibung der Menüfunktionen

(Schema einfügen)



die Darlegung der Funktionen
wird auf der nächsten Seite fortgesetzt

SPRACHE

- Wenn der auf der Steuerplatine CPU eingesteckte Nationenschlüssel die Auswahl zwischen mehreren Sprachen vorsieht, kann die gewünschte Sprache, die auf dem Display erscheinen soll, im Menüpunkt „SPRACHE“ angewählt werden. Nach dem Anwählen durch Drücken der Taste ENT bestätigen.
- Legt der „Nationenschlüssel“ die Sprache für das Display fest, erscheint im Menü keine Sprachenauswahl.

WÄRMEPLATTE

- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „EIN“ wird beim Einschalten der Maschine die Heizung der Tassenwärmfläche ebenfalls eingeschaltet.
- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „AUS“ bleibt die Heizung der Tassenwärmfläche ausgeschaltet.

MAHLMENGE

Für die frisch zu mahlende Menge Kaffeebohnen für jedes Kaffeeprodukt bietet das Menü der Maschine drei Auswahlmengen an. Die Mahlmenge für jedes Kaffeeprodukt ist einzeln festgelegt und kann geändert werden.

- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „TIEF“ wird die Mahlmenge gegenüber der vom Werk programmierten Menge um ca. 1g reduziert.
- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „HOCH“ wird die Mahlmenge gegenüber der vom Werk programmierten Menge um ca. 1g erhöht.
  Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „MITTEL“ wird die vom Werk programmierte Menge eingestellt.

TEMPERATUREN

Wie heiß das Wasser zum Brühen der Kaffeeprodukte auslaufen soll, kann ebenfalls programmiert werden. Das Menü der Maschine bietet fünf Temperaturen an. Die Brühtemperatur für jedes Kaffeeprodukt ist einzeln festgelegt, und kann geändert werden

- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „TIEF“ wird die Brühtemperatur gegenüber der vom Werk programmierten Temperatur um ca. 3°C gesenkt.
- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „HOCH“ wird die Brühtemperatur gegenüber der vom Werk programmierten Temperatur um ca. 3°C erhöht.
- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „MITTEL“ wird die vom Werk programmierte Brüh-temperatur eingestellt.

Hinweis: Den eingestellten Temperaturwert für den „1. KAFFEE“ nimmt die Maschine nur für das 1. Kaffee-produkt, das nach dem Einschalten der Maschine gebrüht wird.

VORBRÜHEN

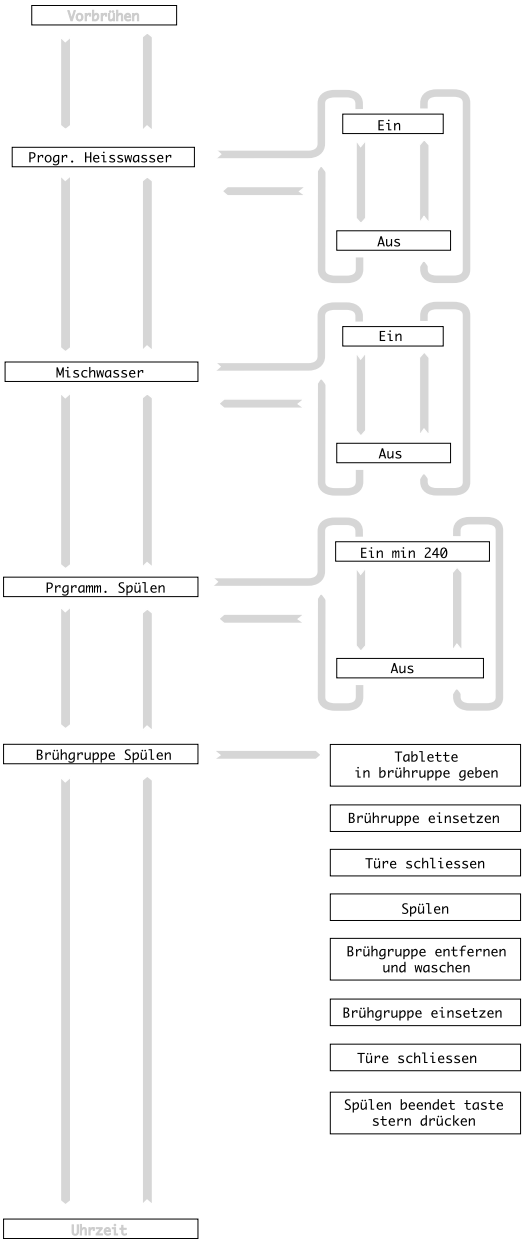
Diese Funktion ermöglicht es, daß kurz nach Beginn des Brühvorgangs der Wasserzulauf kurz abgestoppt wird (Vorbrühung), um diesen zu intensivieren und dadurch das Kaffeepulver besser auszuwerten und die Qualität des Kaffeeprodukts geschmacklich zu verbessern.

- Wenn “EIN” bestätigt wird, ist die Funktion “Vorbrühen” aktiviert.
- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „AUS“ erfolgt keine Vorbrühung.

PROGR. HEISSWASSER **(Version BAR AT ES - EC)**

Diese Funktion ermöglicht die Programmierung der Heisswasserportionen.

- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „EIN“ kann die Taste programmiert werden (siehe „6.14 Programmierung der Produkttasten“).
- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „AUS“ bleibt die Taste ohne Portionen-programmierung für die Heisswasserabgabe. Die Heisswasserentnahme erfolgt dadurch, daß die Taste kurz gedrückt wird. Heißes Wasser läuft aus. Durch nochmaliges kurzes Drücken der Taste wird der Entnahmevorgang gestoppt (siehe „6.9 Heisswasserentnahme“).



die Darlegung der Funktionen
wird auf der nächsten Seite fortgesetzt

MISCHWASSER

Diese Funktion ermöglicht den Kaffeeprodukten eine gewisse Menge (falls programmiert) heißes Wasser zulaufen zu lassen. Die Menge ist vorprogrammiert, der Benutzer kann nur auswählen ob heißes Wasser zulaufen soll oder nicht.

- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „EIN“ mischt sich heißes Wasser mit dem gebrühten Kaffee.
- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „AUS“ unterbleibt diese Zumischung.

Hinweis: Die Menge des zulaufenden Wassers wird vom Installateur programmiert. Bei Anwählen und Bestätigen der Funktion „AUS“ bleibt die vorprogrammierte Menge unverändert im Datenspeicher stehen.

PROGRAMM. SPÜLEN

Diese Funktion ermöglicht, in einem programmierten Zeitabstand (20 Minuten - 240 Minuten) nach der letzten Kaffeeproduktentnahme, eine kleine Menge (ca. 5 ccm) Wasser automatisch durch die Brühgruppe laufen zu lassen. Dadurch wird verhindert, daß sich kleine Kaffeerückstände, die in der Brühgruppe verblieben sind, festsetzen. Diese werden ausgespült. Die Maschine mißt die Zeit immer ab der letzten Kaffeeproduktentnahme. Wird vor der einprogrammierten Wartezeit bis zum automatischen Spülgang erneut ein Kaffeeprodukt entnommen, beginnt die Wartezeit von neuem.

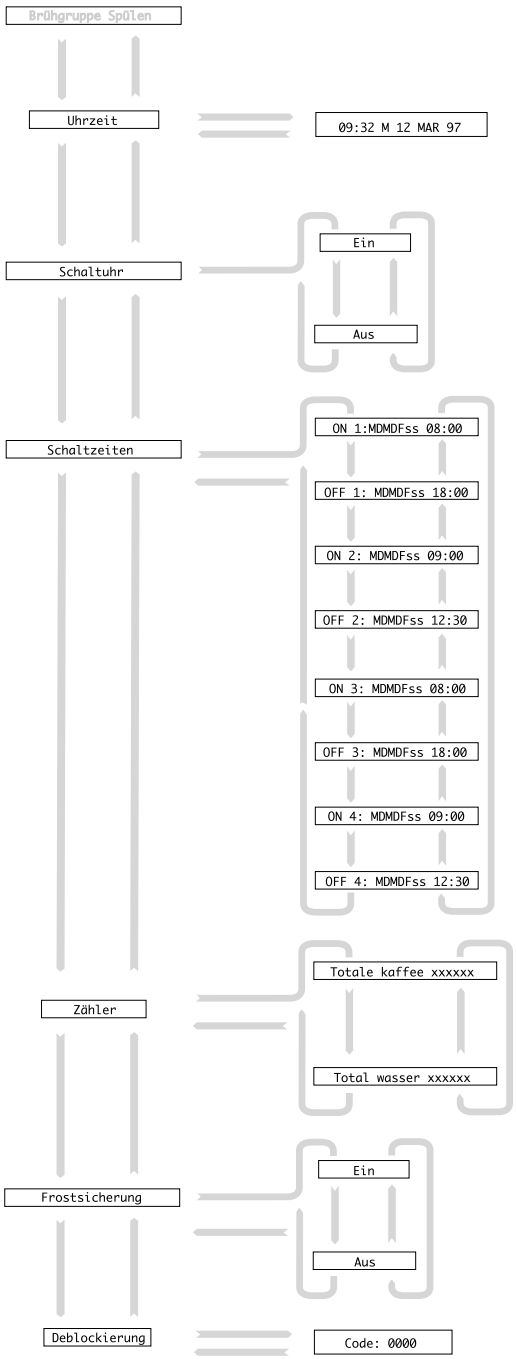
- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „EIN“ geht der blinkende Cursor auf die letzte Ziffer. Der Zeitabstand kann in 5’ Schritten durch Drücken der Tasten (Up) und (Down) erhöht oder vermindert werden. Die vorgenommene Änderung immer durch Drücken der Taste (Enter) bestätigen.
- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „AUS“ erfolgt kein Spülvorgang nach der letzten Kaffeeproduktentnahme.

Hinweis: Während des Spülvorgangs erscheint auf dem Display „PROGRAMM. SPÜLEN“. Der Spülvorgang kann auch manuell gestartet werden. Dazu die Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten.

BRÜHGRUPPE SPÜLEN

Diese Funktion ermöglicht die Reinigung der Brühgruppe (Pos. **25**, Abb. 1) mit Hilfe entsprechender Tabs in der Maschine. Während dem Vorgang erscheinen auf dem Display Hinweise über den Ablauf des Reinigungsvorgangs, und wie der Benutzer vorzugehen hat. Informationen über Tabs erhalten Sie bei den AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTSTELLEN oder beim Fachhändler.

- Zu Beginn zeigt das Display „BRÜHGRUPPE SPÜLEN“
- Die Taste (Enter) drücken. Auf dem Display erscheint „TABLETTE IN BRÜHGRUPPE GEBEN“
- Die Brühgruppe aus der Maschine nehmen und den Tab in die Brühkammer geben.
- Auf dem Display erscheint „BRÜHGRUPPE EINSETZEN“. Die Brühgruppe korrekt in die Maschine einsetzen.
- Auf dem Display erscheint „TÜRE SCHLIESSEN“. Die Fronttür schließen.
- Auf dem Display erscheint „SPÜLEN“, die Maschine beginnt mit dem Reinigungszyklus.
- Nach Beendigung des Reinigungsvorganges, erscheint auf dem Display „BRÜHGRUPPE ENTFERNEN UND SPÜLEN“. Die Brühgruppe erneut aus der Maschine nehmen und eventuelle Rückstände des Tabs durch Ausspülen mit klarem Wasser aus der Brühgruppe entfernen.
- Auf dem Display erscheint „BRÜHGRUPPE EINSETZEN“. Die Brühgruppe korrekt in die Maschine einsetzen.
- Auf dem Display erscheint „TÜRE SCHLIESSEN“. Die Fronttür schließen.



die Darlegung der Funktionen
wird auf der nächsten Seite fortgesetzt

- Auf dem Display erscheint „SPÜLEN BEENDET TASTE STERN DRÜCKEN".

Die Taste (ESC) drücken. Die Maschine ist betriebsbereit.

UHRZEIT

Diese Funktion ermöglicht die Einstellung der Uhrzeit und des Datums.

- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „UHRZEIT" schiebt sich der blinkende Cursor auf die Stundenangabe, die geändert werden kann.
- Nach Bestätigen der eingestellten Stundenangabe verschiebt sich der Cursor auf die Minutenangabe. Dieser Wert kann auf gleiche Weise geändert und abgespeichert werden. Dasselbe gilt für die Tagesangabe und das Datum (Tag, Monat, Jahr).

SCHALTUHR

Diese Funktion ermöglicht das Eingeben der automatischen Ein- und Ausschaltzeiten der Maschine während des Tages, oder an verschiedenen Wochentagen. In der Zeit, in der die Maschine auf „OFF" programmiert ist, befindet sie sich im Stand-by Modus (siehe „6.1 Zustände der Maschine).

- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „EIN" können in der Funktion „SCHALTZEITEN" die Eingaben geändert oder bereits eingegebene Daten aktiviert werden.
- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „AUS" kann die Maschine nur mit dem Netzschalter ein- oder ausgeschaltet werden (siehe „6.1 Zustände der Maschine).
- Eventuell in „SCHALTZEITEN" bereits eingegebene Daten bleiben auch nach Anwählen und Bestätigen der Funktion „AUS" im Datenspeicher erhalten.

Hinweis: Das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine ist nur möglich wenn die Maschine am Stromnetz angeschlossen ist und sich der Netzschalter in der Position „I" befindet.

SCHALTZEITEN

Diese Funktion ermöglicht die Programmierung der Tageszeiten, an denen die Maschine automatisch ein- oder ausgeschaltet werden soll, ebenso die Programmierung der Wochentage, an denen diese Eingaben gelten sollen. Dazu bietet Ihnen das Menüprogramm max. vier Eingabemöglichkeiten an.

- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „SCHALTZEITEN" verschiebt sich der Cursor in der ersten Eingabemöglichkeit „ON 1" auf den ersten Buchstaben der Buchstabenreihe, in der jeder Buchstabe für einen bestimmten Wochentag steht (M=Montag, D=Dienstag, M=Mittwoch, D=Donnerstag, F=Freitag, S=Samstag und S=Sonntag).
- Die Taste (Down) ändert einen Kleinbuchstaben (m) in einen Großbuchstaben (M). Für Tage, die mit Großbuchstaben eingegeben sind, gilt die eingegebene Ein- oder Ausschaltzeit.
- Die Taste (Up) ändert einen Großbuchstaben (M) in einen Kleinbuchstaben (m). Für Tage, die mit Kleinbuchstaben angegeben sind, gilt die eingegebene Ein- oder Ausschaltzeit nicht.
- Die Eingabe durch Drücken der Taste bestätigen.

Um die Zeitangabe zu ändern, auf gleiche Weise vorgehen.
Die Eingabe in den Menüpunkten „ON 1- ON 4" und „OFF 1- OFF 4" ist inaktiv, wenn die Tagesnamen mit Kleinbuchstuben (mdmdfss) oder die Zeitangabe mit 00:00 eingegeben ist.

Beispiel: In der optischen Darstellung der Beschreibung der Menüfunktionen ist ein Beispiel angegeben, wie die Programmierung der Ein- und Ausschaltzeiten aussehen kann. Die Maschine schaltet sich vom Montag bis Freitag um 8 Uhr morgens an und um 18 Uhr abends aus (ON 1 und OFF 1). Am Samstag schaltet sich die Maschine um 9.30 Uhr an und um 12.30 Uhr aus. Am Sonntag bleibt die Maschine ausgeschaltet (ON 2 und OFF 2). Die Eingaben ON 3 / OFF 3 und ON 4 / OFF 4 sollten inaktiv sein.
Bei sich überschneidenden Eingaben in den Eingabefeldern schaltet sich die Maschine immer zu der frühesten eingegebenen Uhrzeit ein unabhängig, in welcher Reihenfolge diese Zeiteingabe steht. Ebenso schaltet sie sich zu der frühesten Uhrzeit, die eingegeben ist, aus.

ZÄHLER

Die erste Funktion zeigt die Gesamtsumme der entnommenen Kaffeeprodukte an, die zweite Funktion zeigt die Gesamtsumme der entnommenen Heißwasserentnahmen an (Version LUXE). Ist die Funktion „PROGRAMM: HEISSWASSER“ (siehe „6.19.2 Beschreibung der Menüfunktionen“) aktiviert, wird jede Portion, die entnommen wird, gezählt. Ist diese Funktion nicht aktiviert, wird jede Entnahme von Heisswasser nur einmal gezählt, unabhängig davon, welche Menge entnommen wurde.
Hinweis: Beide Zähler können nicht zurückgestellt oder auf „O“ gestellt werden.

FROSTSICHERUNG

Diese Funktion verhindert das Gefrieren des Wassers im Thermoblock, wenn sich die Maschine in einem Raum mit einer Raumtemperatur unter 0°C befindet. Das Wasser im Thermoblock wird, wenn sich die Maschine im Stand-by Modus befindet, auf einer Mindesttemperatur gehalten. Dadurch werden Schäden am Thermoblock verhindert.
- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „EIN“ wird diese Funktion aktiviert.
- Durch Anwählen und Bestätigen der Funktion „AUS“ wird diese Funktion deaktiviert.

Hinweis: Die Funktion „FROSTSICHERUNG“ läßt sich nur aktivieren, wenn die Funktion „SCHALTUHR“ ebenfalls aktiviert ist. In der Funktion „SCHALTZEITEN“ müssen Zeitangaben programmiert sein.
Damit die Funktion „FROSTSICHERUNG“ das Gefrieren des Wassers im Thermoblock verhindert, muß sich die Maschine im Stand-by Modus befinden. Auf dem Display erscheint „FROSTSICHERUNG“.

DEBLOCKIERUNG

Die Maschine benötigt in regelmäßigen Abständen Wartungsarbeiten. Die Produktmengen, die zwischen den Wartungszyklen entnommen werden können, werden vom Aufsteller festgelegt. Nach Erreichen der programmierten Ausgabemenge sperrt die Maschine. Auf dem Display erscheint „DEBLOCKIERUNG“. Die Sperrung kann für einige Zeit durch Eingabe eines Nummerncodes aufgehoben werden. Den Code für die Aufhebung der Blockade teilt Ihnen die Aufstellfirma, oder die Firma, die die Wartungsarbeiten durchführt, mit. Der Code kann dann vom Benutzer eingegeben werden.
- Die Funktion „DEBLOCKIERUNG“ bestätigen. Auf dem Display erscheint „CODE: 0000“.Der blinkende Cursor steht auf der ersten zu ändernden Ziffer. Die richtige Ziffer mit den Tasten (Up) oder (Down) einstellen, je nachdem, ob die Zahl größer oder kleiner sein soll und die Ziffer bestätigen.
- Nach jeder Bestätigung verschiebt sich der Cursor auf die nächste Ziffer, bis der Code vollständig eingegeben ist.
- Auf dem Display erscheint wieder „BETRIEBSBEREIT“.

6.20 Ausschalten der Maschine

Automatisches Ausschalten

Die Maschine schaltet sich automatisch aus, wenn die Funktion „SCHALTUHR“ (siehe „6.19.2 Beschreibung der Menüfunktionen“) aktiviert ist und die Programmierung der Ein- und Ausschaltzeiten in der Funktion „SCHALTZEITEN“ (siehe „6.19.2 Beschreibung der Menüfunktionen“) erfolgt ist.
Zu den einprogrammierten Ausschaltzeiten geht die Maschine in den Stand-by Modus

.Manuelles Ausschalten

Ist die Funktion „SCHALTUHR“ im Menü nicht aktiviert, oder sind die Eingaben in der Funktion „SCHALTZEITEN“ inaktiviert, muß die Maschine mit dem Netzschalter ausgeschaltet werden, indem dieser auf “O” gestellt wird. Die Maschine wird ebenfalls ausgeschaltet, wenn der allpolige Stecker auf “O” gestellt oder der Netzstecker gezogen wird.

6.21 Demontage / Montage der Außenteile

Gefahr!

Diese Arbeit muß vom Techniker ausgeführt werden.

Die Seitenwand links und die Seitenwand rechts (Pos. **1** und **5**, Abb. 11), sowie die Rückwand (Pos. **3**, Abb. 11) können für Wartungsarbeiten abmontiert werden, oder um kundenspezifische Änderungen (Lackierung in einer anderen Farbe, etc.) vorzunehmen.
Die Maschine vom Stromnetz trennen, indem der allpolige Schalter auf “O” gestellt oder der Netzstecker gezogen wird. Den Netzschalter (Pos. **10**, Abb. 1) ebenfalls auf “O” stellen.

Verletzungsgefahr!

Vor jeder Demontage der Außenteile und vor jedem Eingriff in die Maschine muß die Maschine genügend abgekühlt sein. Ansonsten besteht Verbrennungsgefahr.

Die Außenteile wie folgt demontieren:
- Die Abtropfschale (Pos. **15**, Abb. 11) aus der Maschine entfernen.
- Die öhere (Pos. **A**, Abb. 11) Befestigungshrauben lockern und die Seitentafeln loslösen.
- Die transparente Scheibe (Pos. **2**, Abb. 11) aus der Führung der Seitenwände nehmen.
- Die Tassenwärmfläche mitsamt dem Tropfwasserablaufschlauch (Pos. **B**, Abb. 11) abnehmen, indem zuerst die Stecker an der Heizschlange und am Schutzleiteranschluß abgezogen werden.
- Die Sechskantmuttern, mit denen die Rückwand am Rahmen der Maschine verankert ist, lösen, und die Rückwand durch Ziehen nach links abnehmen.

Die Außenteile wie folgt montieren:

- Die Rückwand einhängen, korrekt positionieren und die Sechskantschrauben anziehen.
- Die Stecker wieder an die Heizschlange und den Schutzleiteranschluß stecken, und die Tassenwärm-
- Fläche aufsetzen. Dabei darauf achten, daß der Tropfwasserablaufschlauch in das Gegenstück am Boden der Maschine eingeführt wird.

Die Rastbolzen der Seitenteile so drehen, daß die angefrästen Flächen waagrecht sind. Danach ein Seitenteil (entweder Pos. **1** oder Pos. **5**, Abb. 11) montieren.

☞ Wichtig

Die unteren Einhängebolzen in die dazu gehörenden Öffnungen des Rahmens einführen und die Seitenwand in senkrechte Position bringen. Daher die Befestigungshrauben anziehen.

- Die transparente Scheibe (Pos. **2**, Abb. 11) in die Führung der Seitenwand einstecken und die Scheibe ausrichten.
- Die zweite Seitenwand wie zuvor beschrieben montieren.
- Die Abtropfschale (Pos. **15**, Abb. 1) korrekt einsetzen.
- Die Maschine ans Stromnetz geben und den Netzschalter auf „I“ stellen.

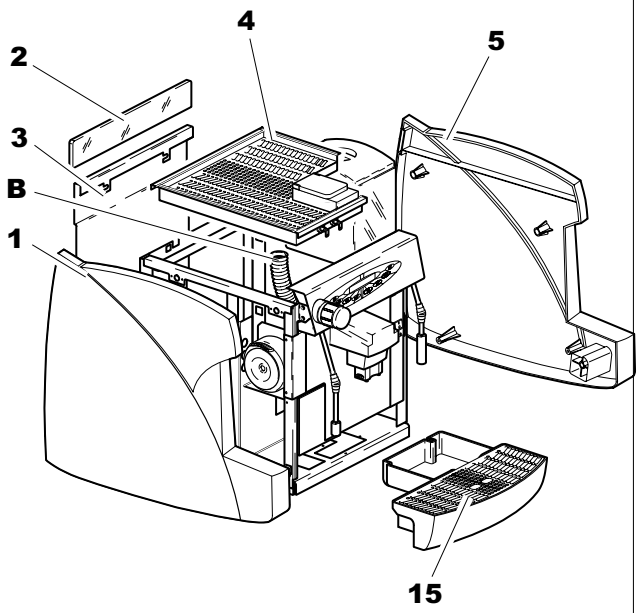


Abb. 11

6.22 Außerbetriebnahme der Maschine

Soll die Maschine für einen längeren Zeitraum außer Betrieb gesetzt werden, muß die Maschine ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden. Abtropfschale, Satzschublade etc. müssen gereinigt werden.
Die Verschrottung der gesamten Maschine oder einzelner Bauteile, die bei Reparatur oder Wartungsarbeiten ausgetauscht werden, muß unter Einhaltung der geltenden Umweltschutzverordnungen erfolgen.
Die Bauteile der Maschine , müssen soweit möglich, nach Materialien getrennt und gemäß dem im Land des Benutzers geltenden Vorschriften entsorgt werden. Die Maschine und deren Bauteile zu einer geeigneten Sammelstelle oder einer entsprechenden Recyclingsfirma bringen.

7 - WARTUNG

7.1 Bemerkung

⚠ Gefahr!

Vor jeder Reinigungs- oder Wartungsarbeit die Maschine durch Ziehen des Netzsteckers, oder indem der allpolige Schalter auf “o„ gestellt wird, vom Stromnetz trennen. Den Netzschalter ebenfalls auf “o„ stellen. Warten, bis die Maschine abgekühlt ist.

- Wenn nichts anderes angegeben ist, dürfen die nicht abnehmbaren Bauteile der Maschine nur mit einem feuchten Tuch oder einem feuchten, nicht scheuernden Schwamm, gereinigt werden. Mit einem weichen, trockenen Tuch nachreiben.
- Die Maschine nie mit Wasser- oder Dampfstrahlen reinigen.
- Alle zu reinigenden Bauteile können ohne Demotage von Maschinenteilen erreicht werden.
- Eine regelmäßige Reinigung und Wartung wirkt sich vorteilhaft auf den Betrieb und die Lebensdauer der Maschine aus. Außerdem ist dies aus hygienischen Gründen wünschenswert.
- Die Maschine zeigt automatisch an, wenn Wartungs- und Entkalkungsvorgänge notwendig sind.
- Die Anzahl der entnommenen Portionen kann durch die Zähler abgelesen werden. Nicht durchgeführte Wartungsarbeiten verursachen die Sperrung der Maschine.

⚠ Gefahr!

Im Falle von Betriebsstörungen, die das Display normalerweise anzeigt, und die vom Benutzer mit Hilfe der Bedienungsanleitung nicht behoben werden können, die Maschine sofort ausschalten und vom Stromnetz trennen. Wenden sie sich an eine AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE.

7.2 Reinigung der Maschine

Gefahr!

Nie Reinigungsarbeiten an der Maschine durchführen, wenn sich diese im Stand-by Modus befindet. Die Maschine vom Stromnetz trennen, und den Netzschalter auf "o„ stellen.

Die Maschine sollte täglich, und selbstverständlich vor einer längeren Nichtbenutzung, gereinigt werden, um ein Festsetzen von Kaffeerückständen in den Behältern, den Schalen und der Brühgruppe zu verhindern.
Alle ohne Werkzeug abnehmbaren Teile der Maschine, jedoch nicht die Brühgruppe, können von Hand unter Verwendung von Spülmittel gespült werden. Die Brühgruppe nur unter fließendem Wasser abspülen.
Die Außenteile der Maschine mit einem weichen Tuch oder Schwamm nur feucht abwischen.

Wichtig

Keine Teile der Maschine im Geschirrspüler reinigen.

7.2.1 Kaffeeauslauf

Folgende Teile des Kaffeeauslaufs können abmontiert werden.

- Die Abdeckung (Pos. **A**, Abb. 12) durch Abziehen nach oben.
- Die Gummiabdeckung des Kaffeeauslaufs (Pos. **H**, Abb. 12).
- Die beweglichen Kaffeeauslaufteile (Pos. **G**, **E**, **B**, Abb. 12) gemeinsam durch Abziehen nach unten.
- Die Kaffeeauslaufteile (Pos. **B** + **E**, Abb. 12) lassen sich gemeinsam durch Lösen der Rastnasen (Pos. **B**, Abb. 12) von dem Kaffeeauslaufteil (Pos. **G**, Abb. 12) trennen.
- Das ausziehbare Kaffeeauslaufteil (Pos. **E**, Abb. 12) läßt sich aus dem Kaffeeauslaufteil (Pos. **B**, Abb. 12) herausziehen.
- Alle abmontierbaren Teile unter fließendem Wasser abspülen, oder von Hand spülen. Die Teile abtrocknen oder trocknen lassen, und in entgegengesetzter Reihenfolge wieder montieren.

Der Kaffeeauslaufkanal (Pos **D**, Abb. 12) aus Aluminium darf nicht abmontiert werden. Die Reinigung muß mit einem feuchten Tuch erfolgen.

Verletzungsgefahr!

Wenn die Maschine eingeschaltet ist, wird der Kaffeeauslaufkanal durch ein Heizelement beheizt. Bevor er gereinigt werden kann, muß er genügend abgekühlt sein.

7.2.2 Brühgruppe

Die Brühkammer und die Teile der Brühgruppe, durch welche der Kaffee ausläuft, muß mit dazu geeigneten Tabs regelmäßig gereinigt werden (siehe „6.19.2 Beschreibung der Menüfunktionen - BRÜHGRUPPE SPÜLEN"). Ansonsten die Brühgruppe nur unter

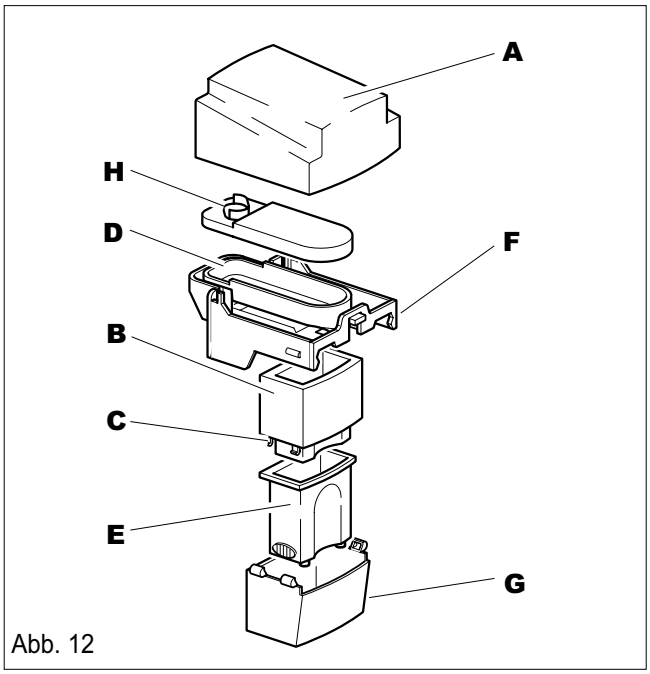


Abb. 12

fließenden Wasser abspülen.

- Die Brühgruppe durch Anheben des Handgriffs (Pos. **6**, Abb. 13), und indem der Daumen auf die darüberliegende Fläche drückt, aus der Maschine entnehmen.
- Die gesamte Brühgruppe unter lauwarmem fließendem Wasser abspülen, dabei kein Spülmittel verwenden.
- Das obere Sieb mit einem Spachtel aus Holz oder Kunststoff von Kaffeeresten säubern.
- Falls notwendig kann dieses Sieb aus der Brühgruppe herausgeschraubt werden. Dazu den als Zubehörteil mitgelieferten Montageschlüssel für das Brühsieb auf die Rändelspannmutter aufsetzen, und diese entgegen Uhrzeigersinn drehen. Der an dem Sieb befestigte Gewindeteil dreht sich mit dem Sieb aus dem Kolben der Brühgruppe heraus. Das Sieb gründlich reinigen, dabei darauf achten, daß die Sieböffnungen frei sind.
- Bevor die Brühgruppe wieder in die Maschine eingesetzt wird, das Sieb wieder in die Brühgruppe einschrauben.

Wichtig

Die Brühgruppe nie im Geschirrspüler reinigen.

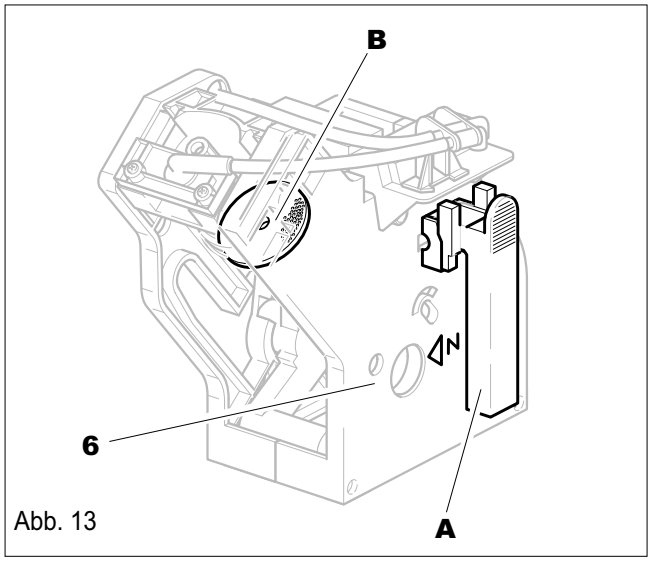


Abb. 13

7.2.3 Abtropfschale und Abtropfgitter

Die Abtropfschale mit dem Abtropfgitter aus der Maschine herausnehmen. Beide Teile unter fließendem Wasser abspülen oder von Hand spülen.
Die Teile abtrocknen oder trocknen lassen.

7.2.4 Satzschublade

Bevor die Satzschublade aus der Maschine entnommen werden kann, muß die Abtropfschale entfernt werden. Die Satzschublade leeren und unter fließendem Wasser abspülen oder von Hand spülen. Die Satzschublade abtrocknen oder trocknen lassen. Zuerst die Satzschublade einsetzen und danach die Abtropfschale mit dem Abtropfgitter.

7.2.5 Heisswasser- und Dampfentnahmerohr (BAR AT ES - EC)

Die Rohre (Pos. **11** und **16**, Abb. 1) nur mit einem weichen feuchten Tuch reinigen. Sollten die Auslaufdüsen des Dampfentnahmerohrs verstopft sein, kann das Endstück abgeschraubt, und die Düsen mit Hilfe einer Nadel durchstoßen werden. Der Perlator am Ende des Heisswasserentnahmerohrs kann ebenfalls abgeschraubt und gründlich gereinigt oder entkalkt werden.

Wichtig

Heisswasser- und Dampfentnahmerohr nur in abgekühltem Zustand reinigen.

7.2.6 Tassenwärmfläche

Das Abtropfgitter der Tassenwärmfläche kann zur Reinigung abgenommen unter fließendem Wasser abspült werden. Die Abtropfschale der Tassenwärmfläche nur mit einem feuchten Tuch ausreiben.

Wichtig

Vor Reinigung der Abtropfschale muß die Maschine ausgeschaltet und die Heizschlange abgekühlt sein.

7.2.7 Bohnenbehälter

Den Bohnenbehälter (Pos. **7**, Abb. 1) innen und außen nur mit einem weichen feuchten Tuch abwischen und mit einem trockenen Tuch nachreiben. Der Deckel des Bohnenbehälters kann von Hand gespült werden.

Wichtig

Vor Reinigung des Bohnenbehälters die darin befindlichen Kaffeebohnen aufbrauchen.

7.3 Blockierung des Mahlwerks

Gefahr!

Für diese Arbeit ist der Techniker zuständig.

Wenn das Mahlwerk durch einen Fremdkörper, der versehentlich den eingefüllten Kaffeebohnen beigemischt war, blockiert, sperrt die Maschine. Auf dem Display erscheint „MAHLWERKFEHLER“.
Der Bohnenbehälter muß abmontiert und die Mahlkammer geöffnet werden.

Gefahr!

Den Netzstecker ziehen oder den allpoligen Schalter auf „o“ stellen um die Maschine vom Stromnetz zu trennen. Den Netzschalter ebenfalls auf „o“ stellen. Warten bis die Maschine abgekühlt ist.

7.3.1 Demontage / Montage des Mahlwerks

Die Mahlkammer wie folgt öffnen:

- Die Seitenteile (Pos. **1** und **5**, Abb. 11), die transparente Scheibe (Pos. **2**, Abb. 11) und die Tassenwärmfläche (Pos. **4**, Abb. 13) abmontieren (siehe „6.21 Demontage / Montage der Außenteile“).

Verletzungsgefahr!

Der Kontakt mit nicht abgekühlten heißen Teilen kann zu Verbrennungen führen.

- Den Schieber zu Bohneneinlaufschacht (Pos. **A**, Abb. 14) einschieben, um zu verhindern, daß Kaffee-bohnen aus dem Bohnenbehälter (Pos. **7**, Abb. 14) ausfließen.
- Die Schraubbolzen (Pos. **B**, Abb. 15), mit denen der Bohnenbehälter mit dem Montagewinkel verbunden ist, abschrauben. Den Bohnenbehälter durch eine leichte Drehung und Anhebung vom Mahlwerk abheben.

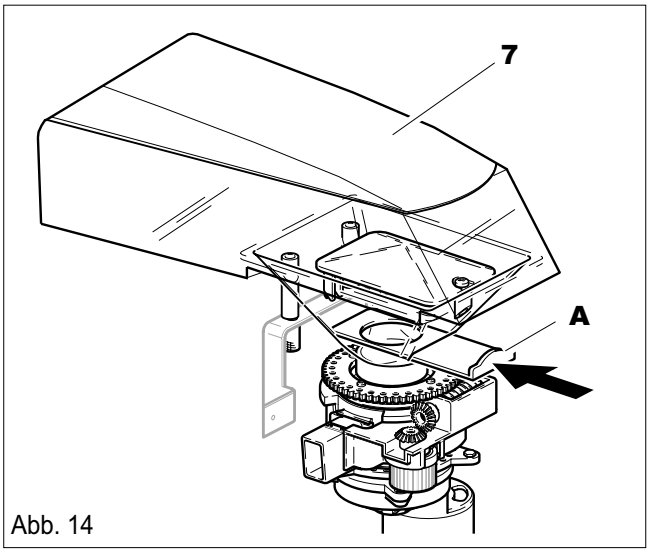


Abb. 14

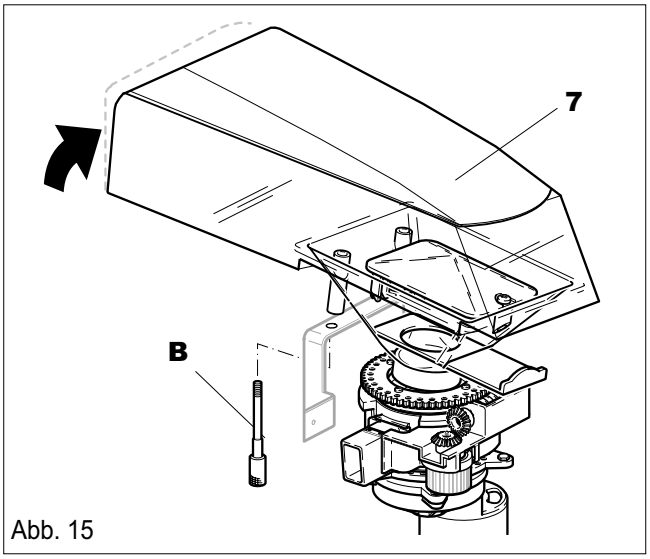


Abb. 15

Die Kaffeebohnen aus dem Bohnenbehälter in ein anderes Gefäß leeren.
- Die im Mahlwerk verbliebenen Kaffeebohnen mit einem Staubsauger aussaugen (Abb. 16).

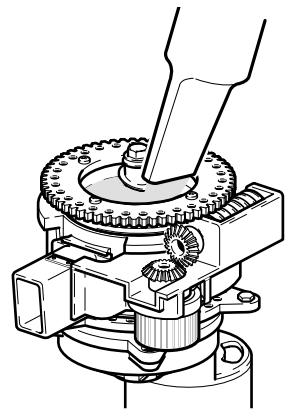


Abb. 16

- Die vier Schrauben (Pos. **C**, Abb. 17), mit denen der verzahnte Verstellring (Pos. **D**, Abb. 17) mit dem Gewindering verschraubt ist, lösen und den Verstellring abnehmen.

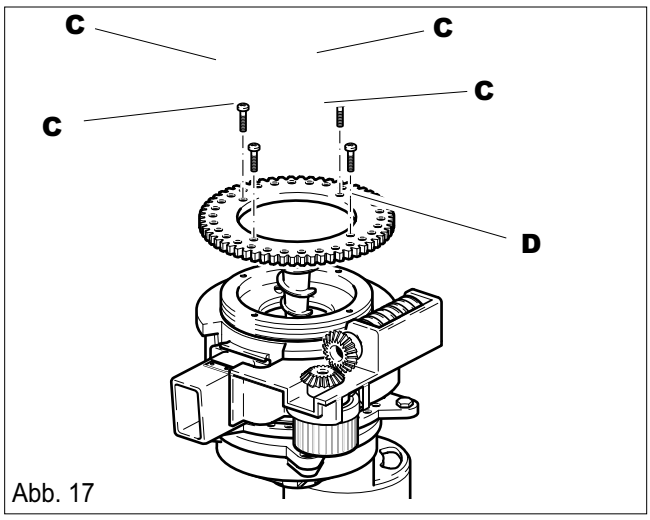


Abb. 17

- Den Gewindering mit der Mahlscheibe (Pos. **E**, Abb. 18) vollständig ausschrauben. Die restlichen Bohnen aus der Mahlkammer aussaugen und die Mahlscheiben und das Gewinde der Mahlkammer und des Gewinderings mit einem Pinsel von Rückständen reinigen.

Wichtig

Die Mahlscheiben und die Bohneneinzugsschnecke auf Beschädigungen und Verschleiß überprüfen und gegebenenfalls ersetzen.

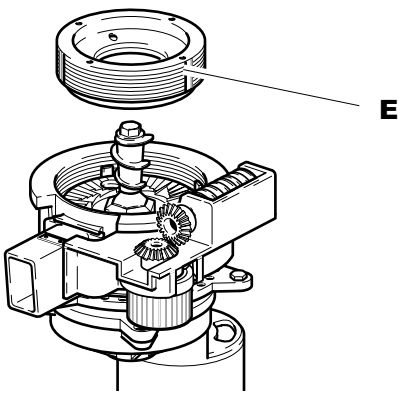


Abb. 18

Das Mahlwerk wieder wie folgt vervollständigen:
- Den Gewindering mit der Mahlscheibe (Pos. **E**, Abb. 19) bis zum Anschlag einschrauben. Danach um eine halbe Umdrehung zurückschrauben, um das Mahlwerk in Grundeinstellung zu bringen.

Wichtig

Durch das Zurückschrauben des Gewinderings wird eine Blockierung oder Beschädigung des Mahlwerks verhindert.

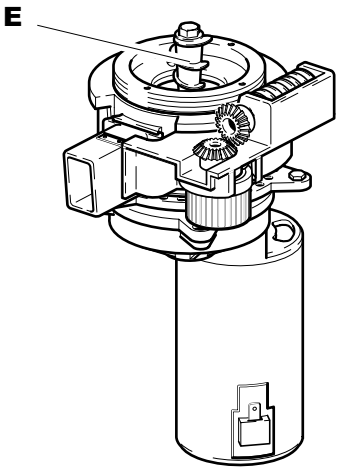


Abb. 19

- Den verzahnten Verstellring (Pos. **D**, Abb. 20) ausrichten und mit den vier Schrauben (Pos. **C**, Abb. 20) befestigen.

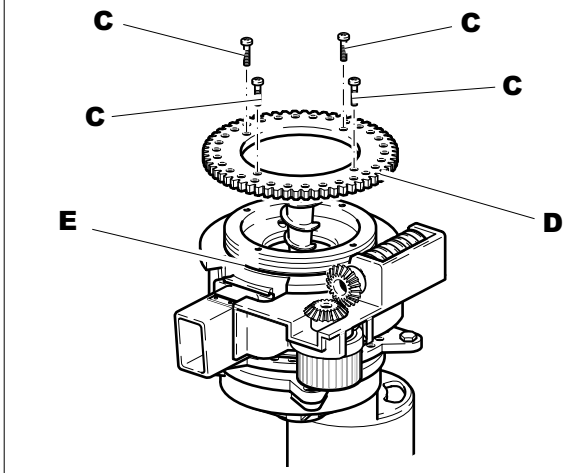


Abb. 20

- Den Bohnenbehälter mit einer leichten Drehung einsetzen.

Wichtig

Beim Einsetzen des Bohnenbehälters ist besonders darauf zu achten, daß die Dichtung zwischen dem Bohnenbehälter und der Öffnung des Verstellrings korrekt eingesetzt ist.

- Den Bohnenbehälter (Pos. **7**, Abb. 21) mit den Schraubbolzen (Pos. **B**, Abb. 21) befestigen.

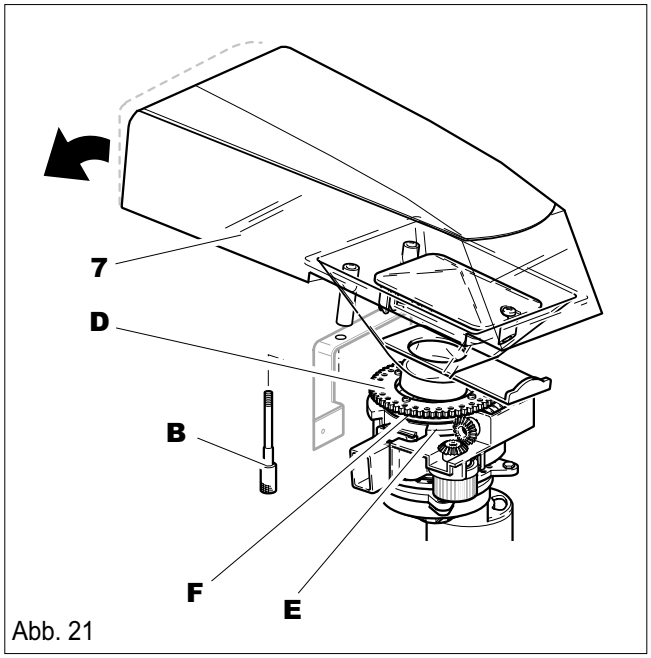


Abb. 21

- Den Schieber zu Bohneneinlaufschacht (Pos. **A**, Abb. 22) öffnen.
- Die Kaffeebohnen wieder in den Bohnenbehälter einfüllen.
- Tassenwärmfläche (Pos. **4**, Abb. 13) und die Seitenteile (Pos. **1** und **5**, Abb. 11) montieren (siehe „6.21 Demontage / Montage der Außenteile“).

Wichtig

Nach einer Demontage und Montage des Mahlwerks muß die Mahlfeinheit kontrolliert und eventuell neu eingestellt werden.

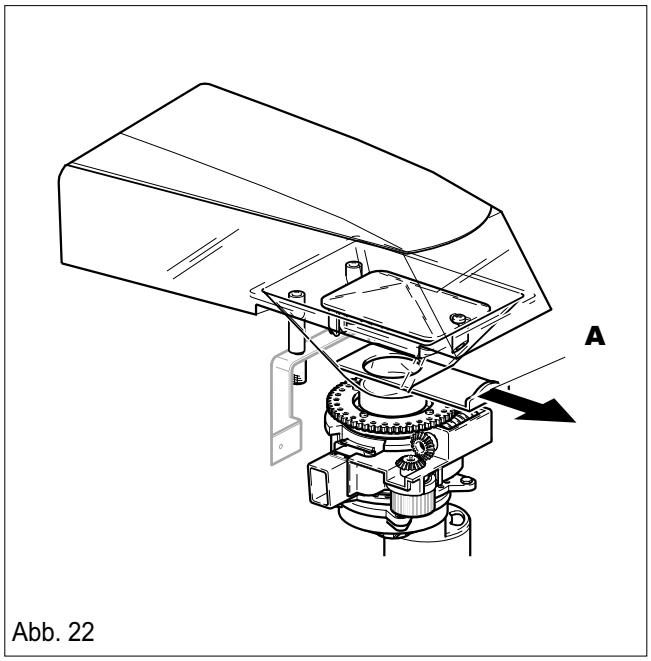


Abb. 22

7.4 Bauteile Cappuccinatore (BAR AT EC)

Gefahr

Nie Reinigungsarbeiten an der Maschine durchführen, wenn sich diese im Stand-by Modus befindet. Die Maschine vom Stromnetz trennen und den Netzschalter auf 0 stellen.

Der Cappuccinatore nach jeder Milchabgabe reinigen, um Verkrustungen von Milchablagerungen vorzubeugen.

Alle abnehmbaren Teile reinigen und unter fliessendem Wasser spülen.

Wichtig

Keine Teile der Maschine im Geschirrspüler reinigen.

7.4.1 Bauteile Cappuccinatore

Um die Verkrustung von Milchablagerungen zu verhindern und Hygieneproblemen vorzubeugen, müssen die Teile des Cappuccinatore öfter und stets vor einer längeren Entnahmepause gründlich gereinigt werden.

Folgende Teile des Cappuccinatore können zur Reinigung demontiert werden:

- Die Abdeckung (Pos. 3 Abb. 23) durch Abziehen nach oben.
- Den Regulierstift nach oben herausziehen (Pos. 2 Abb. 23).
- Den Deckel (Pos. 7 Abb. 23) vom Gehäuse abnehmen.
- Das Gehäuse (Pos. 8 Abb. 23) nach vorne vom Aufnahmestutzen abziehen.
- Den Anschlußstutzen mit dem Milchansaugschlauch (Pos. 9 Abb. 23) aus dem Gehäuse herausziehen.
- Den Milchansaugschlauch (Pos. 6 Abb. 23) vom Anschlußstutzen trennen und aus der automatischen Absperrklemme herausziehen.
- Das schwenkbare Auslaufrohr (Pos. 4 Abb. 23) ebenfalls vom Gehäuse abziehen.

Alle demontierbaren Teile unter fließendem Wasser abspülen oder von Hand spülen. Die Teile abtrocknen oder trocknen lassen und in entgegengesetzter Reihenfolge wieder montieren.
Nicht demontierbare Teile mit einem feuchten Tuch reinigen.

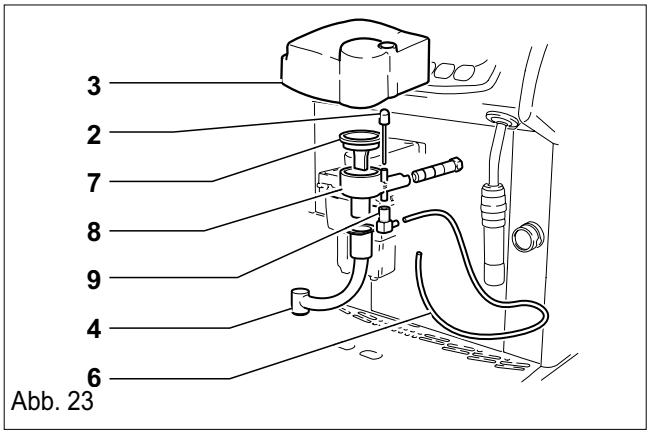


Abb. 23

8 - STÖRUNGEN URSACHEN UND ABHILFEN

Nachfolgend werden mögliche Betriebsstörungen beschrieben, die bei der Maschine auftreten können.

Wenn das Symbol im Feld Abhilfe erscheint, muß der die Betriebsstörung beseitigende Eingriff vom Techniker durchgeführt werden.

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Die Maschine startet nicht	Die Maschine steht nicht unter Spannung	Kontrollieren, ob der Stecker angeschlossen ist
		Kontrollieren, ob der allpolige Schalter (wenn vorhanden) eingeschaltet ist
		Die Sicherungen der elektrischen Anlage überprüfen
		Die elektrischen Anschlüsse überprüfen
Auf dem Display erscheint die Meldung "SATZBEH. LEEREN"	Der Satzbehälter ist voll	Den Kaffeesatzbehälter entleeren und ihn ordnungsgemäß montieren
Fehler im Mahlvorgang	Das Mahlwerk ist blockiert	Das Mahlwerk reinigen (siehe "7.3 Sperre des Mahlwerkes")
Anstatt des Kaffees läuft nur Wasser aus	Die Wahltaste für vorgemahlenen Kaffee ist gedrückt worden, ohne daß der Pulverkaffee in den dazu bestimmten Behälter eingefügt worden ist	Die Portion in den Behälter einfügen und den Zyklus wiederholen
Es läuft kein Wasser oder Dampf aus	Das Loch des Dampf- und Heißwasserrohres ist verstopft	Das Loch mit einer dünnen Nadel reinigen
Der Kaffee wird zu schnell ausgegeben	Der Mahlgrad ist zu grob	Den Mahlgrad auf einen feineren Grad einstellen
Der Kaffee wird zu langsam ausgegeben	Der Mahlgrad ist zu fein	Den Mahlgrad auf einen gröberen Grad einstellen
Der Kaffee ist nicht genügend heiß	Die Tasse ist nicht vorgewärmt	Die Tasse auf der Warmhaltefläche vorwärmen
	Die Maschine hat die richtige Temperatur noch nicht erreicht	Warten bis die Temperatur erreicht wird
Der Kaffee hat wenig Creme	Die Mischung paßt nicht, der Kaffee ist nicht frisch, das gemahlene Kaffeepulver ist zu fein oder zu grob	Die Kaffeemischung ändern und die Mahlfeinheit (wenn vorgemahlen) kontrollieren
Die Maschine braucht zu lange Zeit, um heiß zu werden, die Wassermenge ist sehr gering	Der Steuerkreis der Maschine ist mit Kalk verstopft	Die Maschine entkalken
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden	Die Brühgruppe ist nicht in der richtigen Position (N)	Die Maschine mit Hilfe des Hauptschalters ausschalten und wieder einschalten.
Die Brühgruppe kann nicht eingesetzt werden	Die Brühgruppe ist nicht in der richtigen Position (N)	Die Einheit manuell bis zur richtigen Position (N) drehen, damit die Angabe auf der Welle mit dem Pfeil N (siehe Abb. 13) übereinstimmt.

PARTIE PRINCIPALES

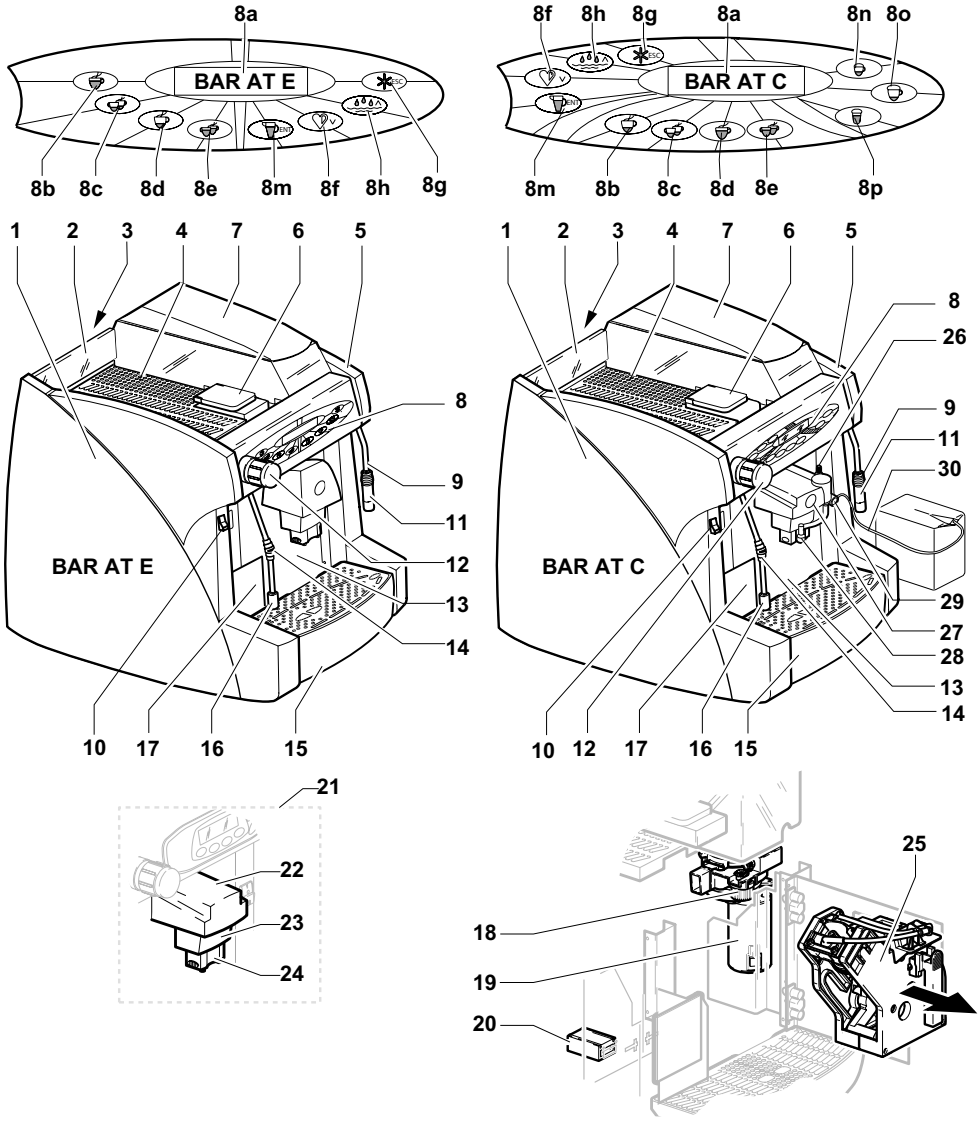


fig. 1

1		Panneau gauche	**10**		Interrupteur général
2		Vitre	**11**		Tuyau de distribution de l'eau chaude (BAR AT ES-EC)
3		Panneau arrière	**12**		Robinet de distribution de la vapeur (BAR AT ES-EC)
4		Plaque chauffante	**13**		Porte de service
5		Panneau droit	**14**		Protecteur en caoutchouc
6		Volet pour café prémoulu	**15**		Bac d'égouttement
7		Réservoir à café en grains	**16**		Tuyau de distribution de vapeur (BAR AT ES-EC)
8		Tableau de commande	**17**		Tiroir à marcs
	8a	Afficheur	**18**		Poignée de réglage de la mouture
	8b	Touche 1 café expresso	**19**		Ensemble du moulin à café
	8c	Touche 2 cafés expresso	**20**		Compteur d'impulsions mécanique
	8d	Touche 1 café long	**21**		Groupe de distribution de café
	8e	Touche 2 cafés longs	**22**		Carter pour groupe distribution café
	8f	Touche de présélection pour café prémoulu	**23**		Distributeur mobile
	8g	Touche option	**24**		Distributeur télescopique
	8h	Touche eau chaud (BAR AT EC - ES)	**25**		Groupe café
	8m	Touche carafe	**26**		Pointeau de réglage (BAR AT EC)
	8n	Touche café avec une goutte de lait	**27**		Carter distributeur (BAR AT EC)
	8o	Touche cappuccino	**28**		Tuyau de distribution (BAR AT EC)
	8p	Touche lait chaud	**29**		Pince serre-tuyau (BAR AT EC)
9		Protecteur en caoutchouc	**30**		Tuyau d'aspiration lait (BAR AT EC)

1 - INTRODUCTION AU MANUAL

1.1 Avant-propos

☞ **Important**

Cette publication fait partie intégrante de la machine et doit être lue attentivement. Elle contient les informations concernant l'emploi correct et l'entretien de la machine (pour les opérations de compétence de l'utilisateur).

Cette publication concerne la machine ES, E e EC. A la différence de l'équipement ES, l'équipement E n'a pas de dispositif distribuant l'eau chaude et la vapeur; l'équipement EC est à mesure d'offrir des boissons à base de lait et de café en grains moulu instantanément;

Pour les autres fonctions, les équipements sont identiques. Lorsqu'un sujet traité dans la publication concerne un seul équipement, cela sera indiqué chaque fois.

Constructeur: **La Pavoni S.p.A.**
Via Privata gorizia, 7 - 20098 S. Giuliano Milanese (Mi)

Ce mode d'emploi doit être gardé avec soin et doit accompagner la machine pendant toute sa durée de vie, y compris les éventuels transferts de propriété.

En cas de perte ou détérioration de ce mode d'emploi, il faut en demander une copie à un CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AGRÉÉ.

1.2 Symboles employés

Ce mode d'emploi contient plusieurs types d'avertissements qui mettent en évidence les différents niveaux de dangers ou de compétences.
À côté de chaque symbole il y a un message qui explique les procédures à suivre et donne des informations utiles:

⚠ **Danger**

Met en évidence toute situation dangereuse pour les personnes assignées à la machine et pour la machine même.

Technicien préposé à l'entretien

Signale les opérations qui doivent être exécutées uniquement par le personnel spécialisé préposé à l'entretien.

☞ **Important**

Est employé pour signaler les opérations qui garantissent le bon fonctionnement de la machine.

2 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

2.1 Informations pour l'utilisateur

- La machine est programmable en ce qui concerne les dosages de chaque type de distribution.
- La machine doit être installée dans un endroit illuminé, abrité, sec et sur une table de travail à même d'en supporter le poids.
- Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour que ses caractéristiques durent longtemps, on conseille ce qui suit:
  - Température ambiante: 10°C à 40°C
  - Humidité maximale: 90%
- Pour toute exigence contacter le Distributeur ou l'Importateur de votre Pays, ou bien le Constructeur si aucun Importateur n'existe.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son Service Technique ou quand même par une personne ayant une qualification analogue de façon á prevenir tout risque.
- Les CENTRES D'ASSISTANCE AGRÉÉS sont disponibles pour tout éclaircissement et renseignement concernant le fonctionnement de la machine et pour satisfaire toute demande de fourniture de pièces de rechange ou d'assistance technique.
- Le Constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification sans avis préalable.
- Tous les droits de reproduction de ce manuel sont réservés au Constructeur.

2.2 Utilisation prévue de la machine

Les équipment ES ET E sont est en mesure de fournir, d'une façon complètement automatique et programmable:
- des boissons à base de café en grains instantanément;
- des boissons à base de café prémoulu;
- de l'eau chaude et de la vapeur d'eau (équipement ES - EC) pour la préparation et le chauffage de boissons.

Le équipment EC est à mesure d'offrir, de façon complètement automatique et programmable:
- des boissons à base de lait et de café en grains moulu instantanément;
- du lait chaud.

☞ **Important**

En cas d'emploi impropre, toute forme de garantie n'est plus valable, et le Constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes et/ou choses.

L'emploi impropre consiste-en:
- toute utilisation différente de celle qui est prévue et/ou avec des procédés différents de ceux qui sont indiqués dans cette publication;
- toute intervention sur la machine qui n'est pas conforme aux indications contenues dans cette publication;
- toute utilisation à la suite des altérations des éléments de la machine et/ou des altérations des dispositifs de sécurité;
- la mise en place de l'appareil en plein air.

2.3 Risques résiduels

L'opérateur ne peut pas être protégé contre le jet direct de vapeur ou d'eau chaude (équipement BAR AT ES - AC).

2.4 Identification de la machine

La machine est identifiée par le nom du modèle et le numéro de matricule indiqué sur la plaquette (fig. 2).
La plaquette contient les spécifications suivantes:

- Nom du Constructeur
- Marquage CE
- Modèle de la machine
- N° de matricule
- Année de fabrication
- Quelques spécifications de construction:
  - Tension de l'énergie électrique d'alimentation (V)
  - Fréquence du courant électrique d'alimentation (Hz)
  - Puissance électrique absorbée (W)
  - Nombre des phases de la ligne électrique d'alimentation (PH)
  - Pression admissible dans le réseau hydraulique (Pa)

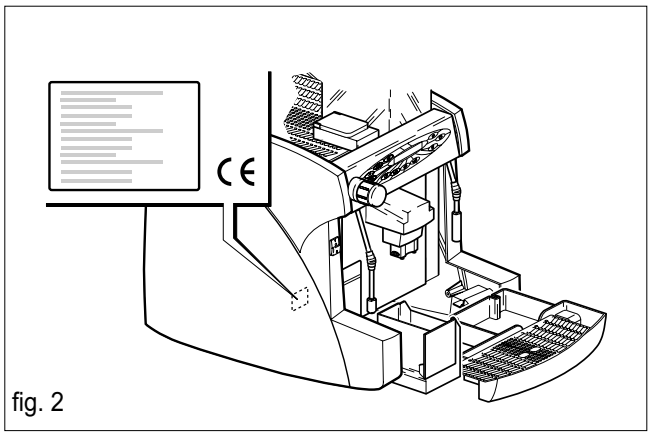


fig. 2

☞ Important

Pour toute demande aux CENTRES D'ASSISTANCE AGRÉÉS, faire toujours référence à cette plaquette, en indiquant les spécifications de la machine qui y sont contenues.

2.5 Données Tecniques

Dimensions (fig. 3)		
L ..... mm	460	
P. ..... mm	580	
h. ..... mm	570	
Poids. ..... kg	36	
Puissance installée. ..... W	3250	1750
Tension d'alimentation. V	230V~/400V 2N~	
Longueur câble d'alimentation. ..... mm	1500	
Alimentation en eau		
Pression admissible. ..... Pa	0,1à0,8 (1à8 bar)	

Capacité	
Réservoir à café en grains. ..... gr	1100
Tiroir à marcs. ..... nb±	30

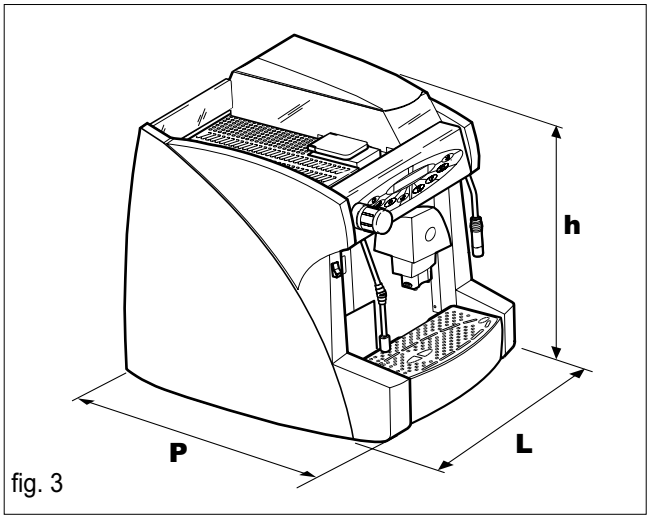


fig. 3

3 - SÉCURITÉ

3.1 Consignes générales de sécurité

- Lire attentivement cette publication avant d'utiliser la machine.
- Il est expressément interdit de désactiver les sécurités installées sur la machine.
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées avec l'interrupteur général (réf. 10, fig. 1) et l'interrupteur en position "O", ou bien après avoir retiré de la prise de courant.
- Ne pas modifier les parties de la machine; l'inobservation de ce qui est indiqué fait déchoir les responsabilités du Constructeur.
- Ne pas diriger de jets d'eau vers la machine.

3.2 Qualités requises des opérateurs

Pour des raisons de sécurité, on distingue deux personnes aux caractéristiques différentes:

Technicien préposé à l'entretien

Technicien assigné aux opérations d'installation, réglage, mise au point et, plus en général, à l'entretien de la machine.

Utilisateur
Personne assignée au fonctionnement et au contrôle de la machine. Les opérations permises à l'utilisateur sont la mise en marche de la machine, le réglage des paramètres de travail, l'arrêt de la machine, le remplissage du réservoir à café en grains, le vidage des bacs à marcs et des liquides, le nettoyage extérieur de la machine.

Si l'utilisateur remarque des défaillances de la machine, il doit contacter le technicien préposé à l'entretien.

⚠ Danger

Il est interdit à l'utilisateur d'exécuter les opérations qui, dans ce manuel, figurent sous la responsabilité du technicien préposé à l'entretien.

3.3 Dispositifs de sécurité installés

- Trois soupapes de sécurité protègent la machine des surpressions de l'installation pour la production de l'eau chaude pour le café, de l'eau chaude pour les boissons et de la vapeur.
- Un thermostat protège chaque chaudière des surchauffes.
- Trois minirupteurs contrôlent la position du bac d'égouttement (réf. 15, fig. 1), du tiroir à marcs (réf. 17, fig. 1) et de la porte (réf. 13, fig. 1). Si l'un des éléments n'est pas positionné correctement, son minirupteur arrête le fonctionnement de la machine et l'indication relative à l'élément intéressé apparaît sur l'afficheur.
- Deux compteurs d'impulsions (l'un électronique, l'autre mécanique) comptent le nombre de distributions effectuées et permettent de programmer les interventions d'entretien de routine de la part du technicien préposé à l'entretien.
- La plupart des composants électriques de la machine sont alimentée en 24 V cc.

4 - DESCRIPTION DES COMMANDES ET DES PARTIES

4.1 Avant-propos

☞ Important

Dans la description des touches les termes "café serré" et "café allongé" sont employés pour indiquer les deux différents niveaux qu'on peut obtenir.

Lorsque la machine est livrée, les touches de distribution sont déjà programmées sur des valeurs standard.

4.2 Commandes

Sur la machine on trouve les commandes suivantes (voir fig. 1):

Interrupteur général (réf. 10, fig. 1).
En position "I" met en marche la machine (activation des fonctions électriques).
Le voyant sur la touche s'allume.
En position "O" arrête la machine (désactivation des fonctions électriques).
Le voyant sur la touche "I" s'éteint.

Touche 1 café serré (réf. 8b, fig. 1).
(Voir "6.5 Distribution de café").
Reprogrammable (Voir "6.14 Programmation des touches de distribution").

Touche 2 cafés serrés (réf. 8c, fig. 1).
(Voir "6.5 Distribution de café").
Reprogrammable (Voir "6.14 Programmation des touches de distribution").

Touche 1 café allongé (réf. 8d, fig. 1).
(Voir "6.5 Distribution de café").
Reprogrammable (Voir "6.14 Programmation des touches de distribution").

Touche 2 cafés allongés (réf. 8e, fig. 1).
(Voir "6.5 Distribution de café").
Reprogrammable (Voir "6.14 Programmation des touches de distribution").

Touche de présélection du café prémoulu (réf. 8f, fig. 1).
Prépare la machine à la distribution de café prémoulu (Voir "6.6 Distribution de café prémoulu").

Touche de présélection du café léger (réf. 8f, fig. 1).
Si pressée deux fois, prépare la machine à la distribution de café prémoulu (Voir "6.7 Distribution de café léger").

Touche option (réf. 8g, fig. 1).
Met en marche la machine momentanément lorsqu'elle est en "STANDBY" et confirme la sélection des touches et .

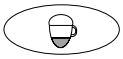
Touche eau chaude (équipement BAR AT ES - EC) (réf. 8h, fig. 1).
(Voir "6.12 Distribution d'eau chaude").
Reprogrammable (Voir "6.14 Programmation des touches de distribution").

Touche carafe (réf. 8m, fig. 1).
(Voir "6.8 Distribution de café en carafe").
Reprogrammable (Voir "6.14 Programmation des touches de distribution").

Robinet de vapeur (équipement BAR AT EC-BAR AT ES) (réf. 12, fig. 1).
Si tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre il permet au jet de vapeur de sortir.
Si tourné dans le sens des aiguilles d'une montre il arrête la sortie du jet de vapeur.
(Voir "6.13 Distribution de vapeur").

Compteur d'impulsions mécanique (réf. 20, fig. 1).
Affiche le nombre de distributions effectuées par la machine.

Afficheur du tableau de commande (réf. 8a, fig. 1).
Affiche les différents messages de contrôle et de fonctionnement de la machine.
(Voir "6.18 Messages affichés").



Touche café avec une goutte de lait (rif. 8n, fig. 1).
Programmation réglable (Voir "6.15 Programmation touches de distribution"). (Voir "6.9 Distribution café avec une goutte de lait").

Touche Capuccino (rif. 8o, fig. 1).
Programmation réglable (Voir "6.15 Programmation touches de distribution"). (Voir "6.10 Distribution Café Crème").

Touche lait chaud (rif. 8p, fig. 1).
Programmation réglable (Voir "6.15 Programmation touches de distribution").
(Voir "6.11 Distribution lait chaud").

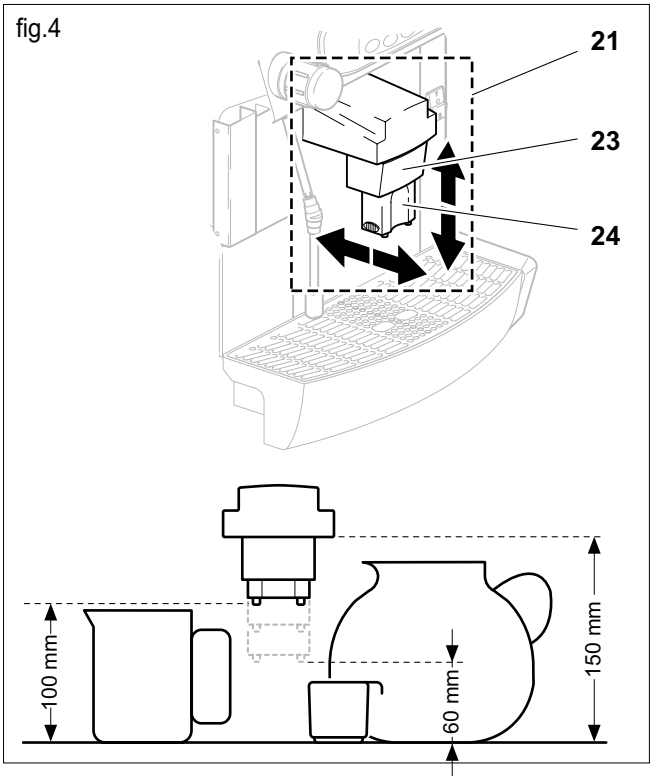
Pointeau de réglage crème (rif. 26, fig. 1).
Déplacement en hauteur réglable manuellement (Voir "6.16 Distribution crème").

4.3 Groupe de distribution de café

La position de ce groupe (réf. 21, fig. 4) peut être modifié en fonction de la hauteur du récipient utilisé.
Il est en effet possible de mouvoir le distributeur mobile (réf. 23, fig. 4) en arrière et le distributeur télescopique (réf. 24, fig.4) de haut ou en bas.
On peut ainsi obtenir plusieurs hauteurs utiles (voir fig. 4).

N.B. : Si l'on emploie toujours un récipient dont la hauteur dépasse 90 mm, il est possible d'enlever le distributeur télescopique (réf. 23, fig. 4) en le tirant vers le bas.

fig.4



4.4 Groupe Cappuccinatore (BAR AT EC)

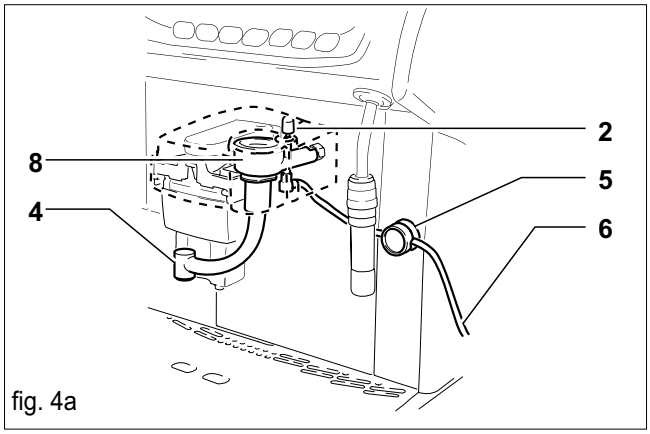


fig. 4a

Le groupe Cappuccinatore (fig. 4a), est formé des pièces suivantes:
- Tuyau d'aspiration lait (réf. 6, fig. 4a);
- pince serre-tuyau (réf. 5, fig. 4a)
- corps du cappuccinatore (réf. 8, fig. 4a);
- pointeau qui règle la quantité de crème (réf 2, fig. 4a)
- tuyau de distribution réglable (réf.4, fig. 4a).

4.5 Tuyaux de distribution de la vapeur et de l'eau chaude (BAR AT ES - BAR AT EC)

Les tuyaux de distribution de la vapeur (réf. 16, fig. 1) et de l'eau chaude (réf. 11, fig. 1) sont dotés de protecteurs en caoutchouc spéciaux (réf. 14 et 9, fig. 1) qui permettent de les saisir et les orienter même si ils sont surchauffées.

5 - MISE EN PLACE

Danger

Opération de compétence du Technicien préposé à l'entretien.

5.1 Connexions

Attention

La connexion doit être en conformité avec les normes nationales en vigueur

Effectuer les connexions de la manière suivante:

- Vérifier que la surface où la machine doit reposer est stable et à même d'en supporter le poids.

- Percer les trous (réf. C' et D' ou F', fig. 6), et, si nécessaire, les trous (réf. B', fig. 6 et réf. E', fig. 6 - voir N.B.), comme il est indiqué dans le tableau.

- Mettre en place la machine sur la surface d'appui et la mettre à niveau en réglant la hauteur des pieds (réf. A, fig. 5).

- Au moyen du raccord (réf. C, fig. 5), brancher la machine sur le réseau de distribution de l'eau potable.
- Connecter la machine à la ligne électrique par le câble (réf. D, fig. 5).

N.B.: Il est possible d'accoupler le bac d'égouttement (réf. 15, fig. 1) à un tuyau de vidange de la façon suivante:
- Sur la surface d'appui, percer le trou (réf. B', fig. 6);
- Enlever la cloison qui ferme le trou de vidange du bac d'égouttement (réf. 15, fig. 1);
- Accoupler un tuyau de vidange au raccord (réf. B, fig. 5) par un collier.

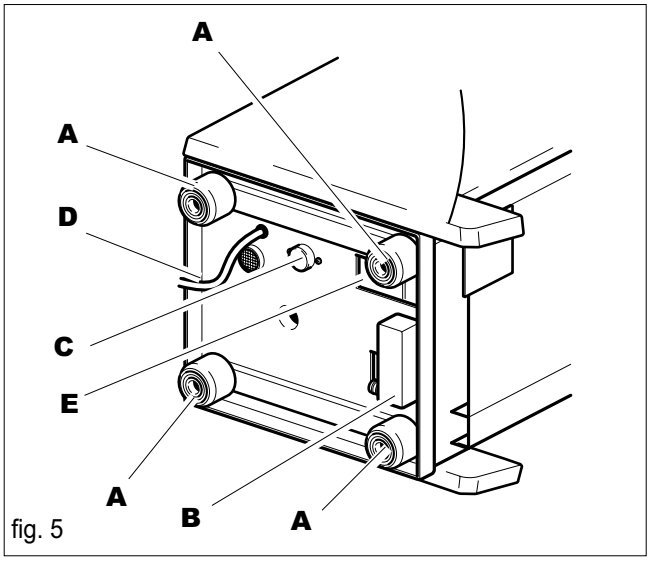


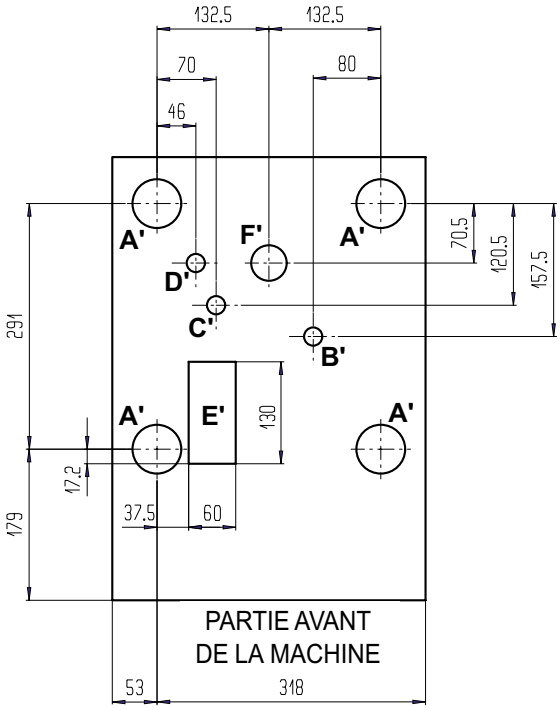
fig. 5

De plus, il est possible de décharger le marc directement dans un récipient à placer au-dessous de la surface d'appui de la machine de la façon suivante:
- sur la surface d'appui, percer le trou (réf. E', fig. 6);
- enlever la cloison (réf. E, fig. 6) prémarquée au fond du tiroir à marcs (réf. 17, fig. 1).

Important

Pour que les opérations de connexion soient plus faciles, le diamètre des trous à percer dans la table devra dépasser le diamètre des tuyaux et des câbles indiqués dans la légende de la fig. 6.

Surface d'appui de la machine



Légende:

A' Pieds réglables
B' Tuyau de vidange de l'eau (ø 27 mm)
C' Alimentation en eau (tuyau ø 19 mm)
D' Alimentation électrique (câble ø 13 mm)
E' Compartiment à vidange du marc à café
F' Trou unique remplaçant les trous B', C' et D' (tuyau ø 100 mm).

fig. 6

Danger

D'après les normes en vigueur dans notre Pays, le câble de connexion à la ligne électrique doit être doté soit d'un interrupteur omnipolaire (avec ouverture minimum des contacts de 3 mm), soit d'une fiche conforme.

L'interrupteur omnipolaire doit être adéquat à l'absorption de la machine et en mesure de relever toutes les polarités de la tension.

Vérifier que les câbles électriques de l'installation sont proportionnels à l'absorption de la machine.

Le point de connexion (prise électrique ou interrupteur omnipolaire) doit être positionné dans un lieu aisément accessible à l'utilisateur lorsqu'il faut déconnecter la machine de la ligne électrique.

En cas d'installations dotées de courant biphasé 400 V, utiliser les phases de sorte que la machine soit alimentée en courant monophasé 230 V (fig. 7).

NB. : Pour la connexion monophasée 230V~ il faut employer le jeu code 1020.R05 et suivre les instructions qu'il contient.

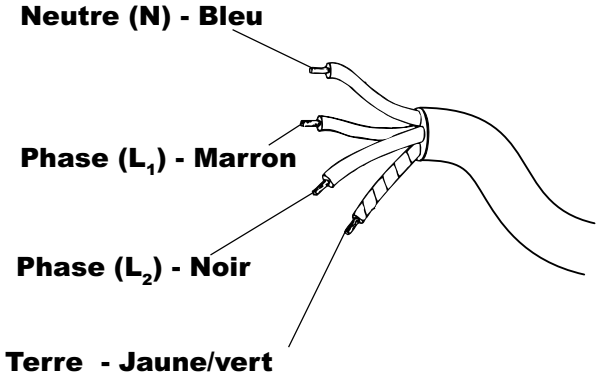


fig. 7

Câble d'alimentation
type H07RNF section 4x2,5 mm²

Branchement de la fiche sur une ligne de courant électrique biphasé 400 V2N~

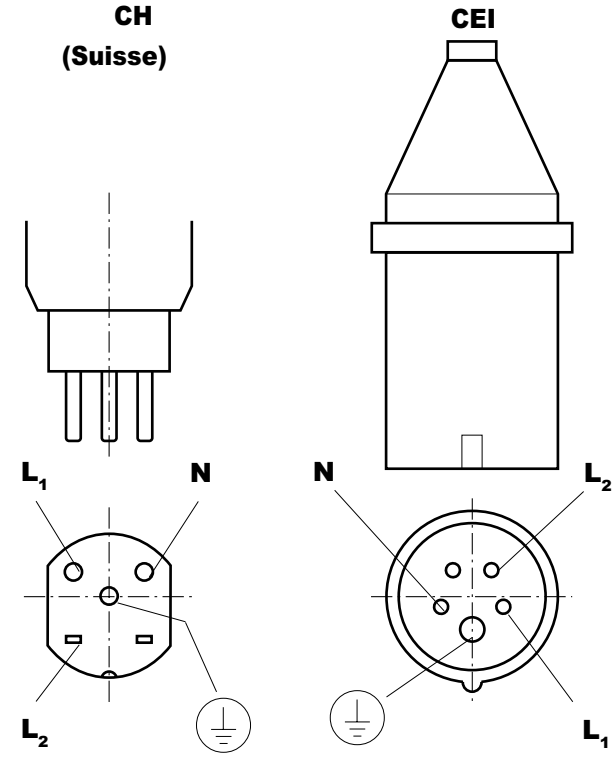


fig. 8

Important

On conseille d'alimenter la machine en eau traitée par un dispositif de détartrage, surtout en cas d'eau à contenu élevé de sels de calcium et magnésium (eau dure).

5.2 Introduction de la clé nation

Danger

Opération de compétence du technicien préposé à l'entretien.

La "clé nation" contient les données suivantes:

- Langue montrée par l'afficheur.
- Logiciel établi par rapport à votre Pays.

Important

La machine NE FONCTIONNE PAS si la "clé nation" n'est pas en place; il faut donc l'introduire.

La machine n'accepte qu'une seule introduction de la "clé nation".

Pour introduire la clé nation il faut:

- Couper l'alimentation électrique
- Démonter le panneau latéral gauche (réf. 1, fig. 1) et la vitre (réf. 2, fig. 1).
- Introduire la clé (réf. A, fig. 9) dans le connecteur (réf. B, fig. 9) de la carte électronique.
- Remonter la vitre et le panneau latéral.

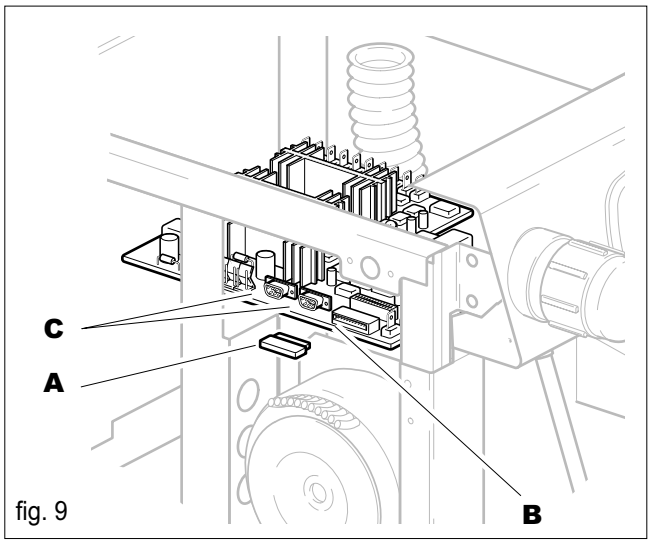


fig. 9

5.3 Première mise en circuit de la machine

- Remplir le réservoir à café (réf. 7, fig. 1) avec le mélange de café en grains choisi.

Important

Vérifier que le café en grains ne contient aucun corps étranger (pierrettes, éléments en métal, etc.)qui peut endommager les meules.

- Vérifier que toutes les parties amovibles (réf. 15 et 17, fig. 1) de la machine sont à leur place et que la porte est fermée (réf. 13, fig. 1).
  Dans le cas contraire, lors de la mise en circuit de la machine, l'afficheur (réf. 8a, fig. 1) montrera l'indication de la partie qui n'est pas en place.
- Connecter la machine à la ligne électrique (soit en la fichant soit en positionnant l'interrupteur omnipolaire sur "I").
- Mettre en marche la machine par l'interrupteur général (réf. 10, fig. 1);
  Le message "EN CHAUFFANT" est affiché.
- Lorsque le message "MACHINE PRETE" est affiché, il faut:
- Positionner le distributeur (réf. 23 et 24, fig. 1) de sorte que sa hauteur soit adéquate aux récipients employés (voir "4.3 Groupe de distribution de café").
- Positionner un ou deux récipients sous le distributeur.
- Appuyer sur la touche correspondant au type de boisson choisie.

Important

Même si toutes les touches sont déjà programmées sur des valeurs standard, il faut contrôler que la boisson obtenue correspond aux caractéristiques désirées. Dans le cas contraire, il faut programmer les touches de distribution (voir "6.14 Programmation des touches de distribution").

5.4 Connexion du port sériel

Danger

Opération de compétence du Technicien préposé à l'entretien.

Le port sériel RS 232 (réf. C, fig. 9) est installé à côté du connecteur pour la "clé nation".

Par ce port sériel, il est possible de connecter la machine aux appareillages fournis aux CENTRES D'ASSISTANCE AGRÉÉS pour toute inspection et programmation.

6 - EMPLOI DE LA MACHINE

Important

Avant d'employer la machine il faut avoir lu attentivement cette publication et avoir acquis une bonne connaissance générale de la machine.

Après une période d'inactivité de la machine, on conseille de relire le chapitre "5.3 Première mise en marche de la machine" avant de l'employer de nouveau.

6.1 États de la machine

Par rapport à l'alimentation électrique, la machine peut être dans un des états suivants:

Hors circuit et isolée électriquement

- Interrupteur général (réf. 10, fig. 1) et interrupteur omnipolaire en position "O" ou fiche retirée.
- Seule la mémoire de conservation des données programmées est active.

En marche

- Interrupteur général (réf. 10, fig. 1) et interrupteur omnipolaire en position "I" ou machine fichée.
- Toutes les fonctions sont actives, et l'afficheur (réf. 8a, fig. 1) est allumé.

En stand by (machine hors circuit mais pas isolée électriquement)

- Interrupteur général (réf. 10, fig. 1) en position "I".
- Les fonctions **"**ENCLENCHEM. AUTOM.**"**, **"**ANTICONGELATION**"**, **"**HORLOGE**"** sont actives, si sélectionnées, ainsi que l'afficheur et la mémoire de conservation des données programmées.
- L'afficheur n'est pas illuminé de fond.

6.2 Mise en marche manuelle

Ce type de mise en marche est nécessaire si la machine est "hors circuit et électriquement isolée" (voir 6.1 États de la machine). Il faut procéder selon "5.3 Première mise en marche de la machine" et, le cas échéant, désactiver le contrôle du boisson distribué.

6.3 Mise en marche automatique programmée

Elle est possible si la machine est en **"**STANDBY**"** et si la fonction **"**ENCLENCHEM. AUTOM.**"** est active.
La machine se met en marche à l'heure programmée.

6.4 Mise en marche momentanée à partir de standby

C'est une mise en marche manuelle et volontaire de l'Utilisateur si la machine est en **"**STANDBY**"**.

S'obtient en gardant la touche

pressée pendant 3 secondes.
La machine retournera automatiquement dans l'état de **"**STANDBY**"** 60 minutes après la dernière opération.

6.5 Distribution de café

Appuyer brièvement (moins de 1 sec.) sur:

- la touche pour obtenir un seul café serré; le message **"**1 CAFE' EXPRES**"** est affiché;

ou bien

- la touche pour obtenir deux cafés serrés (une double dose de café est employée); le message "2 CAFES EXPRES est affiché;

ou bien

- la touche pour obtenir un seul café allongé; le message **"**1 CAFE' LONG**"** est affiché;

ou bien

- la touche pour obtenir deux cafés allongés (une double dose de café est employée); le message **"**2 CAFE' LONGS**"** est affiché.

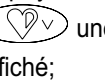
Tous ces types de distributions sont à base de café grain moulu instantanément par la machine.

Pendant la distribution, l'afficheur montre le message **"**PREINFUSION**"** si cette fonction est validée par le menu (voir "6.19 Fonctions programmables du menu") l'icône d'un récipient qui se remplit apparaît à côté du message.

Une fois achevée la distribution, le message **"**MACHINE PRETE**"** apparaît.

6.6 Distribution de café prémoulu

Ce type de distribution utilise des doses de café prémoulu introduites sur le moment dans la machine.

- Appuyer brièvement (moins de 1 sec.) sur la touche  une seule fois. Le message **"**PREMOULU**"** est affiché;
- Employer la mesure spéciale pour introduire une dose de café prémoulu par le volet (réf. 6, fig. 1).
- Appuyer donc sur la touche ou .
  La machine fonctionnera comme pour une distribution normale et utilisera la dose de café prémoulu introduite.

N.B.: Il est possible de programmer l'érogation du café prémoulu seulement pour 1 tasse.

6.7 Distribution de café léger

Ce type de distribution utilise les doses de café prémoulu introduites sur le moment dans la machine par le volet (réf. 6, fig. 1). La machine ajoute une petite dose de café moulu à la quantité introduite manuellement; cela permet de compenser la quantité plus petite de café prémoulu des sachets préconfectionnés et d'améliorer les qualités organoleptiques des boissons distribuées.

- Appuyer brièvement (moins de 1 sec.) deux fois sur la touche ; le message "CAFE' LIGHT" s'affiche;
- Introduire, par le volet (réf. 6, fig. 1), le contenu d'une ou deux dose de café premoulu;
- Appuyer donc sur la touche ou .

N.B.: Il est possible de programmer l'érogation du café prémoulu seulement pour 1 tasse.

6.8 Distribution de café en carafe

Cette fonction permet d'obtenir plusieurs distributions de café (programmables) dans un seul récipient (carafe).
En appuyant de 1 à 8 fois sur la touche on obtient autant de distributions consécutives et continues, jusqu'à un maximum de 2,5 litres de café dans le même récipient.

- Positionner la carafe sous le distributeur (réf. 21, fig. 1).
- Presser plusieurs fois, brièvement (moins de 1 sec.), la touche selon le nombre de distributions que l'on veut.
  Le message "CARAFE X ..." est affiché, indiquant le nombre de distributions programmées;
- Appuyer sur la touche pour confirmer et faire démarrer le cycle;
- La machine effectuera donc le nombre de distributions programmées et l'afficheur montrera l'icône de la carafe qui se remplit avec le nombre des distributions déjà effectuées.
- Une fois la distribution achevée, le message "MACHINE PRETE" est affiché;
- Si on veut arrêter le cycle avant le terme programmé, presser aussi bien la touche carafe que l'une des touches café

N.B.: Lorsque la quantité désirée est atteinte, le niveau sélectionné n'est pas confirmé tant que vous n'appuyez pas sur la touche pendant 10 secondes.

N.B.: Le contrôle électronique de la machine permet le contrôle automatique du cycle de distribution de café double pour minimiser le temps de distribution.
Exemple: si on programme 5 distributions, le contrôle électronique effectuera 2 distributions de café doubles, plus 1 distribution simple.

N.B.: Attention: après avoir effectué 1 distribution en carafe avec la dose maximum (2 litres) il faut attendre 2 minutes afin que la machine rétablisse les conditions d'emploi.

6.9 Distribution café avec une goutte de lait (BAR AT EC)

Cette boisson est faite avec du café moulu instantanément, distribué par le groupe de distribution de café, auquel une petite dose de lait chaud distribuée par le groupe CAPPUCCINATORE est ensuite ajoutée.

- Introduire le tuyau d'aspiration lait (Réf. 30, fig. 1) à l'intérieur du récipient du lait.
- Appuyer sur la touche
  Le message sur l'unité d'affichage sera "CAFE AVEC UNE GOUTTE DE LAIT";

Pendant la distribution, l'unité d'affichage indiquera le message "PREINFUSION" si autorisée à partir du menu, tandis qu'à côté du message, l'icône d'un récipient en train de se remplir progressivement sera affichée.

La distribution terminée, l'unité d'affichage indiquera le message "PRET POUR L'EMPLOI".

6.10 Distribution cappuccino (BAR AT EC)

Cette boisson est réalisée avec du lait chaud distribué par le groupe CAPPUCINATORE auquel du café moulu instantanément, distribué par le groupe distributeur de café, est ensuite ajouté.

- Introduire le tuyau d'aspiration lait (Réf. 30, fig. 1) à l'intérieur du récipient du lait.
- Appuyer sur la touche
  L'unité d'affichage indiquera "CAPPUCINO";

- Régler la quantité de crème à distribuer (voir 6.16 Réglage crème) à travers le pointeau (réf. 26 fig. 1).

Pendant la distribution, l'unité d'affichage indiquera le message "PREINFUSION" si autorisée à partir du menu, tandis qu'à côté du message, l'icône d'un récipient en train de se remplir progressivement sera affichée.

La distribution terminée, l'unité d'affichage indiquera le message "PRET POUR L'EMPLOI".

6.11 Distribution lait chaud (BAR AT EC)

Cette boisson se fait uniquement avec du lait chaud distribué par le groupe CAPPUCCINATORE.

- Introduire le tuyau d'aspiration lait (Réf. 30, fig. 1) à l'intérieur du récipient du lait.

- Appuyer sur la touche .
  L'unité d'affichage indiquera "LAIT CHAUD";

- Régler la quantité de crème à distribuer (voir 6.16 Réglage crème) à travers le pointeau (réf. 26 fig. 1).

Pendant la distribution, l'icône d'un récipient en train de se remplir progressivement sera affichée.

La distribution terminée, l'unité d'affichage indiquera le message "PRET POUR L'EMPLOI".

6.12 Distribution d'eau chaude (BAR AT EC - BAR AT ES)

Cette fonction permet d'obtenir plusieurs distributions (programmables) dans un seul récipient.
Si on appuie de 1 à 8 fois sur la touche on obtient autant de distributions consécutives et continues, jusqu'à un maximum de 1 litre d'eau chaude dans le même récipient.

- Positionner le récipient sous le tuyau (réf. 11, fig. 1).
- Presser plusieurs fois, brièvement (moins de 1 sec.), la touche selon le nombre de distributions que l'on veut obtenir.
  Le message "PROGR. EAU CHAUDE" est affiché, indiquant le nombre de distributions programmées;
- Appuyer sur la touche pour confirmer et faire démarrer le cycle;
- La machine effectuera donc le nombre de distributions programmées et l'afficheur montrera l'icône du récipient qui se remplit avec le nombre de distributions déjà effectuées.
- Une fois achevée la distribution, le message "MACHINE PRETE" est affiché;

N.B.: Lorsque la quantité désirée est atteinte, le niveau sélectionné n'est pas confirmé tant que vous n'appuyez pas sur la touche pendant 10 secondes.

N.B.: Il est possible de distribuer la dose programmée d'eau chaude uniquement si la fonction "PROGR. EAU CHAUDE" est en mode "ENCLENCHEE" (voir "6.19 Fonctions programmables du menu"); par contre, si la fonction est "DECLENCHEE", il faut arrêter la distribution en appuyant de nouveau sur la touche .

Danger de brûlure

Ne jamais diriger le jet d'eau chaude vers vous. Utiliser le tuyau en le saisissant uniquement par la protection en caoutchouc contre les brûlures (réf. 9, fig. 1).

On conseille de garder le tuyau plongé à l'intérieur du récipient.

6.13 Distribution de vapeur (BAR AT ES - AT EC)

Plonger le tuyau (réf. 16, fig. 1) dans le liquide à chauffer et tourner le robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (réf. 12, fig. 1).

Une fois la température désirée atteinte, refermer le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Danger de brûlure

Ne jamais diriger le jet d'eau chaude vers vous. Diriger le tuyau en le saisissant uniquement par la protection en caoutchouc contre les brûlures (réf. 14, fig. 1).

Il est conseillé de garder le tuyau plongé à l'intérieur du récipient.

Important

Après chaque distribution, nettoyer toujours le tuyau à vapeur avec un chiffon humide des résidus laissés par la boisson chauffée.

6.14 Programmation des touches de distribution

Toutes les touches de distribution , , , , , e sont dotées de mémoire et autoapprentissage.
Une fois programmées, elles distribuent toujours la même quantité de boisson.

Leur programmation s'obtient de la façon suivante:

- Machine en circuit et prête à marcher;
- Récipient positionné sous le distributeur;
- Garder pressée la touche que l'on veut programmer (ou reprogrammer) jusqu'à ce que le boisson atteigne le niveau désiré;
- Le message **"PROGRAMMATION"** est affiché;

N.B.: L'affichage du message est accompagné du son intermittent d'un avertisseur.

- Relâcher la touche pour mémoriser automatiquement la dose distribuée;
- Une pression ultérieure de la touche (moins de 1 sec.) permet d'obtenir la distribution de la dose programmée.

La programmation des touches comporte au moins une distribution par touche de la machine.

N.B.: La programmation de la touche s'obtient uniquement par la fonction "PROGR. EAU CHAUDE" en mode "ENCLENCHEE" (voir "6.19 Fonctions programmables du menu").

N.B.: Le bouton peut être programmé en appuyant díabord sur la touche "caraffe" et depuis sur le bouton (en le gardant) jusqu'à ce que la quantité de boisson désirée soit atteinte.

Important

La machine garde en mémoire l'introduction des données programmées, même en cas de manque de courant.

6.15 Programmation des touches de distribution (BAR AT EC)

Toutes les touches de distribution , et sont dotées de mémoire d'apprentissage automatique. Une fois programmées, elles distribuent la même quantité de boisson lors de chaque actionnement suivant.

Pour la programmation (ou bien la nouvelle programmation) des touchesi et , il faudra établir les valeurs correspondant à la dose de café prévue pour cette boisson et à la dose de lait séparément.

Pour la programmation (ou bien la nouvelle programmation) des touches et , il faut:

- Allumer la machine;
- préparer la machine pour l'emploi;
- positionner un récipient sous le tuyau de distribution (réf. 28, fig.1);
- presser et garder pressée (pendant plus de 4 secondes) la touche ou bien .
  L'unité d'affichage indiquera "PROGRAMM. CAFE GOUTTE LAIT." ou "PROGRAMM. CAFE CREME".
  La machine exécutera un cycle de moulage avant de distribuer le café.
- Dégager la touche ou bien pour mettre en mémoire automatiquement la dose distribuée;
- Presser et garder pressée (pendant plus de 4 secondes) la touche .
  L'unité d'affichage indiquera "PROGRAMM. LAIT.'".
- Dégager la touche .
- Presser et garder pressée la touche our bien .
  Le CAPPUCCINATORE évacue l'eau de condensation présente dans les tuyaux, aspire du lait et le distribue dans le récipient;
- Dégager la touche our bien pour mettre en mémoire automatiquement la dose de lait distribuée.
  Le CAPPUCCINATORE évacue la vapeur à travers le tuyau de distribution.

En actionnant ensuite brièvement les touches (moins d'1 sec.) on obtiendra la distribution de la boisson programmée.

Pour la programmation (ou bien la nouvelle programmation) de la touche il faut:

- Presser et garder pressée (pendant plus de 4 secondes) la touche .
  L'unité d'affichage indiquera "PROGRAMM. LAIT".
- Dégager la touche .
- Presser et garder pressée la touche .
  Le CAPPUCCINATORE évacue l'eau de condensation présente dans les tuyaux, aspire du lait et le distribue dans le récipient;
- Dégager la touche pour mettre en mémoire automatiquement la dose de lait distribuée.

Le CAPPUCCINATORE évacue la vapeur à travers le tuyau de distribution.
En actionnant ensuite brièvement les touches (moins d'1 sec.) on obtiendra la distribution de la boisson programmée.

Important

La machine garde dans sa mémoire les valeurs établies même en cas de coupure de l'alimentation électrique.

6.16 Réglage de la crème (BAR AT EC)

La quantité de crème dans les boissons est proportionnelle à la sortie du pointeau du trou (voir fig. 10a).
Pour obtenir beaucoup de crème il faut faire monter le pointeau, par contre, en abaissant le pointeau, on obtiendra peu de crème (vedi fig. 10a). Ne jamais retirer complètement ni insérer le pointeau à fond dans le trou.

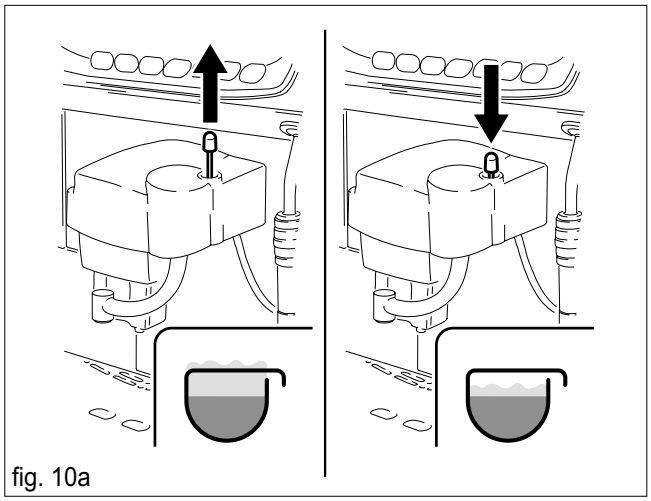


fig. 10a

6.17 Réglage de la mouture

Le réglage de la mouture varie en fonction de votre Pays et du mélange de café employé; elle détermine la densité et quantité correcte de la crème dans la boisson préparée.

La mouture a été établie pendant l'essai sur des valeurs standard, mais on peut quand même en changer le réglage.

- Ouvrir la porte (réf. 13, fig. 1-10), tourner la poignée (réf. 18, fig. 10) en sens inverse des aiguilles d'une montre pour rendre la mouture plus fine (l'index se porte sur une valeur plus basse), ou bien dans le sens des aiguilles d'une montre pour la rendre plus grosse (l'index se porte sur une valeur plus élevée).

Important

Indépendamment du mélange de café employé, une mouture très fine (index sur des valeurs basses) augmente la densité, la crème de la boisson et son temps de distribution, vice versa une mouture grosse (index sur des valeurs élevées) en fait diminuer la densité, la crème et le temps de distribution.

Danger

Ne jamais tourner la poignée à fond en sens inverse des aiguilles d'une montre (réf. 18, fig. 10); cette manoœuvre cause le serrage des meules et le blocage de la machine.

Important

Au cas où, à cause de la présence d'un corps étranger dans le mélange en grains, les meules se bloqueraient, la machine se bloque, et le message "ERRORE MACINA" est affichée.

Il faudra donc contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ (voir "7.3 Blocage du moulin à café").

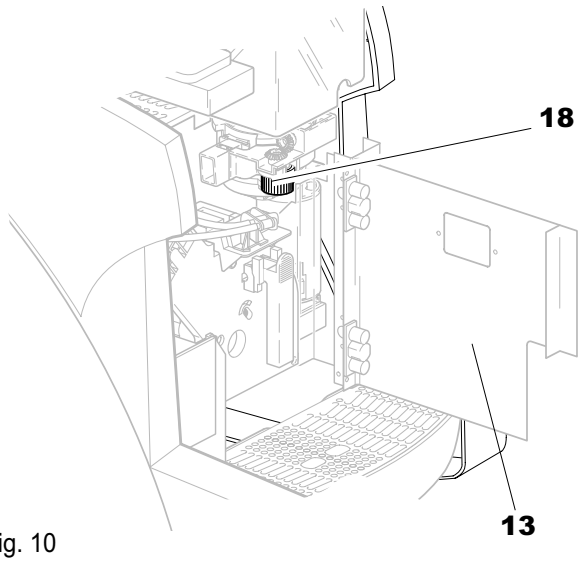


fig. 10

6.18 Messages affichés

L'afficheur (réf. 8a, fig. 1) de la machine montre une série de messages ultérieurs par rapport aux messages traités dans les paragraphes précédents.

STANDBY: apparaît lorsque la machine est hors circuit (interrupteur général en position "I") avec les fonctions de mise en circuit/hors circuit validées (voir "6.19 Fonctions programmables du menu").

ANTICONGELATION: apparaît lorsque la machine est éteinte (avec l'interrupteur général en position "I") et le programme qui préserve les chaudières de la glace a été introduit (voir "6.19 Fonctions programmables du menu").

RINCAGE PROGRAMME': apparaît lorsque la machine effectue le lavage automatique du distributeur à café (voir "6.19 Fonctions programmables du menu").

AJOUTER CAFE': apparaît lorsque la machine, pendant la mouture, révèle le manque de café en grains dans le réservoir (réf. 7, fig. 1).

CHARGER CIRCUIT: apparaît lorsque la machine, pendant la distribution de n'importe quelle boisson, révèle le manque d'eau dans les chaudières.

Après avoir vérifié le réseau d'eau, pressez la touche (^ dans la version COFFEE) jusqu' un jet d'eau regulier sort de la buse (réf. 11, fig. 1) et de l'érogateur (réf. 24., fig. 1). Dans la version "COFFEE" l'eau sort seulement par l'érogateur café.

PROGRAMMATION: apparaît lorsqu'on entre dans la programmation de la machine (voir "6.19 Fonctions programmables du menu").

VIDER LES MARCS: apparaît lorsque le tiroir à marcs (réf. 17, fig. 1) est presque plein (la machine a effectué le nombre programmé de distributions).
Il est quand même possible d'obtenir quelques distributions ultérieures.

HORS SERVICE - VIDER LES MARCS: apparaît lorsque le tiroir à marcs (réf. 17, fig. 1) est plein (la machine a effectué le nombre programmé de distributions).
La machine est bloquée et aucune distribution n'est plus possible jusqu'à ce que le tiroir ne soit vidé.

FERMER PORTE SERVICE: apparaît lorsque la porte (réf. 13, fig. 1) n'est pas fermée correctement.

INTRODUIRE LE TIROIR: apparaît lorsque le tiroir à marcs (réf. 17, fig. 1) n'est pas correctement en place.

INTRODUIRE LE BAC: apparaît lorsque le bac d'égouttement (réf. 15, fig. 1) n'est pas correctement en place.

INTRODUIRE LE GROUPE: apparaît lorsque le groupe café (réf. 25, fig. 1) n'est pas correctement en place.

ERREUR GROUPE: apparaît lorsque le groupe café (réf. 25, fig. 1) exécute son cycle de travail de façon erronée; arrêter la machine et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

ERREUR POMPE: apparaît lorsque l'une des pompe est endommagée. Arrêter la machine et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

ERREUR SENSEUR 01: apparaît lorsqu'un capteur de température est endommagé. Arrêter la machine et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

ERREUR TEMPER. 01: apparaît lorsque l'un des éléments de chauffage des chaudières est endommagé. Arrêter la machine et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

DETARTRAGE: apparaît lorsqu'il faut détartrer la machine et qu'elle a effectué le nombre programmé de distributions. Arrêter la machine et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.
Les opérations de détartrage sont établies par les cycles de travail de la machine, programmables par le technicien préposé à l'entretien.
ENTRETIEN: apparaît lorsqu'il faut entretenir la machine et qu'elle a effectué le nombre programmé de distributions. Arrêter la machine et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.
Les opérations d'entretien sont établies par les cycles de travail de la machine, programmables par le technicien préposé à l'entretien.
N.B.: L'affichage du messagge est accompagné du son d'un avertisseur acoustique intermittent

6.19 Fonctions programmables du menu

La machine permet d'effectuer certains réglages par la programmation du menu; ces modifications font en sorte que le produit obtenu réponde aux exigences de l'Utilisateur.

Important

Pendant la programmation, certaines touches de la machine ont une fonction différente par rapport à leur fonction ordinaire; cela permet de:

(accès au menu de programmation)
Si pressée pour 5 sec. (le message "PROGRAMMATION" sera affiché);

Entrer — passer au niveau suivant du menu;
préparer une donnée pour une modification;
confirmer une donnée ou une fonction;

Sortie — annuler les modifications pas annulées;
passer au niveau précédent du menu jusqu'à en sortir.

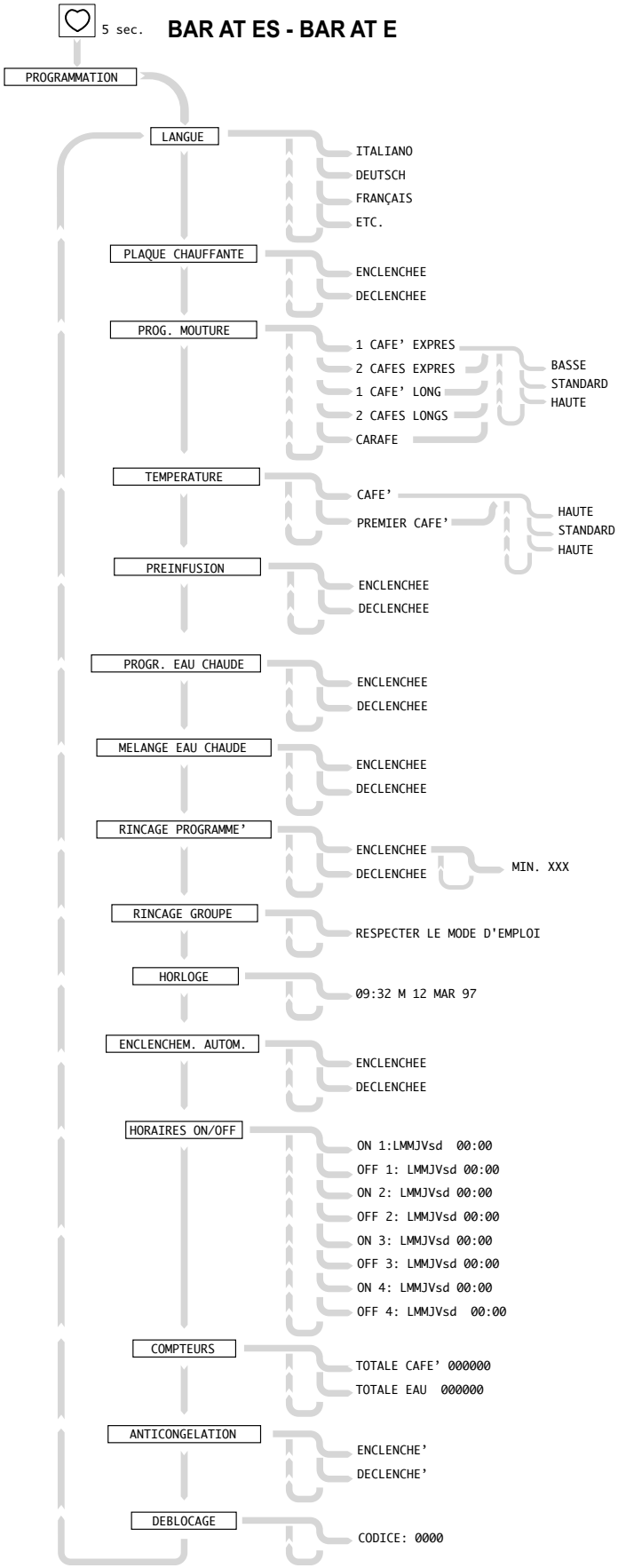
Suivant — passer à l'article suivant à l'intérieur du même niveau de programmation;
incrémenter la valeur d'une donnée à modifier.

Précédent — passer à l'article précédent à l'intérieur du même niveau de programmation;
réduire la valeur de la donnée à modifier.

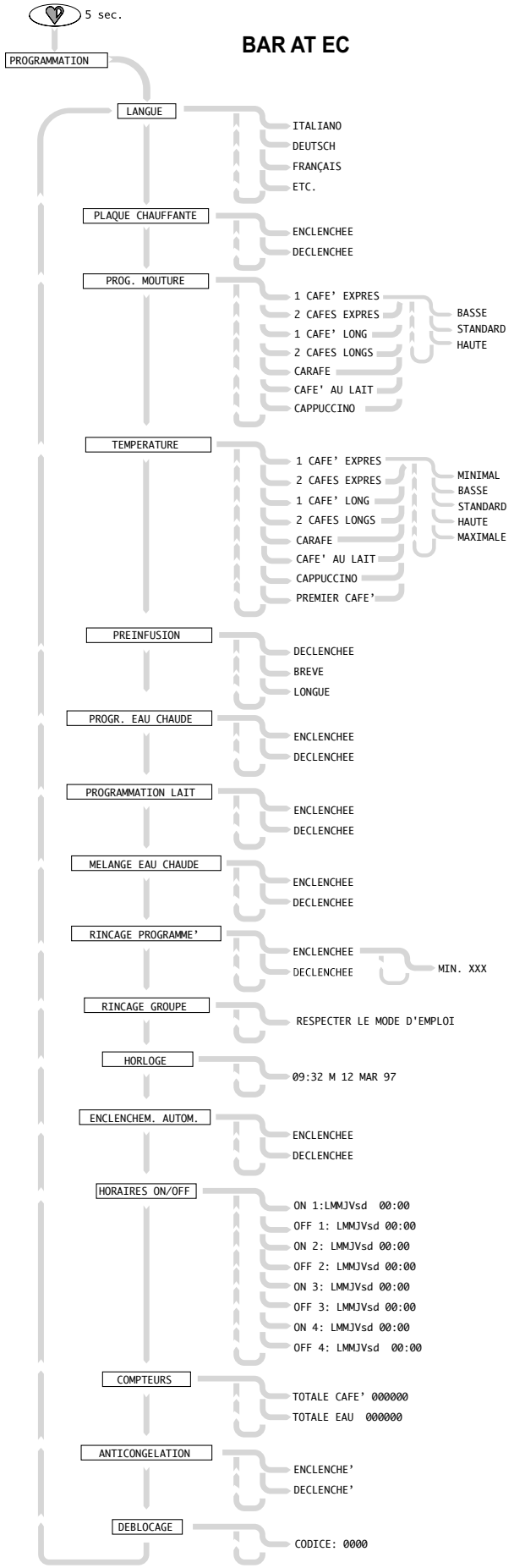
Certaines fonctions permettent de programmer une ou plusieurs données (déjà programmées sur des valeurs standard).
Pour modifier les valeurs des données à reprogrammer il faut:

- **Sélectionner la fonction.**
- **Confirmer la fonction par la touche (Enter).**
- **Le curseur clignotant se positionne sous la valeur à modifier.**
- **Actionner les touches (Up) ou (Down) pour modifier la valeur.**
- **Confirmer la donnée modifiée par la touche (Enter).**

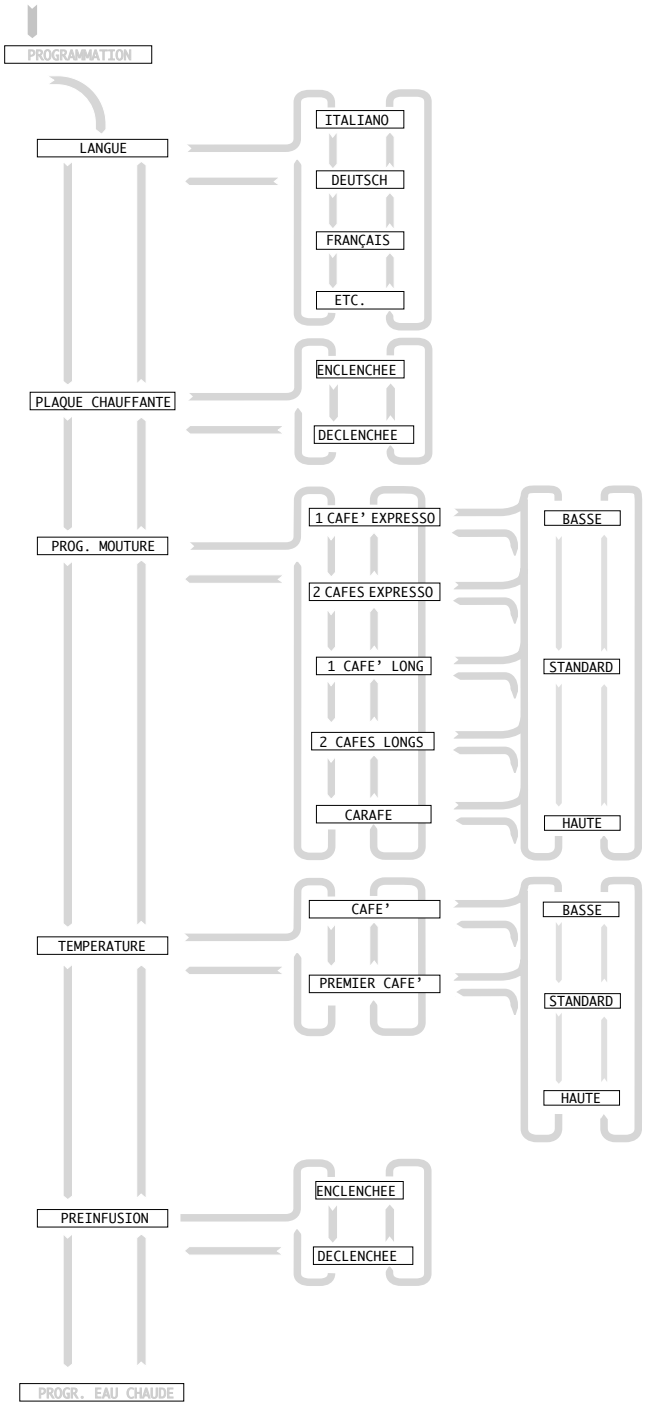
6.19.1 Résumé des fonctions programmables du menu



les fonctions en détail suivent à la page suivante



6.19.2 Description des fonctions



les fonctions en détail suivent à la page suivante

LANGUE

- Si la “clé nation” permet d’afficher plus d’une langue sur l’afficheur, avec la pression de ENT si la fonction **“**LANGUE**”** est activée, on peut sélectionner les langues désirées.
- Si la “clé nation” active une seule langue, la pression de ENT ne permet d’accéder à aucune sélection ultérieure.

PLAQUE CHAUFFANTE

- Si **“**ENCLENCHEE**”** est confirmée, s’obtient la mise en circuit de la plaque chauffante et de la machine à la fois.
- Si **“**DECLENCHEE**”** est confirmée, la plaque chauffante demeure toujours hors circuit.

PROG. MOUTURE

Pour chaque distribution, il est possible de modifier la quantité de café moulu employée pour la distribution programmée lors de la mise en place.

- Si **“**BASSE**”** ou **“**HAUTE**”** sont confirmées, cette dose est réduite de 1 g ou augmentée de 1 g environ.
- Si **“**STANDARD**”** est confirmée, la dose employée pour la distribution correspond à la dose programmée par le technicien préposé à l’entretien.

TEMPERATURE

Pour chaque distribution de café, il est possible de modifier la température de l’eau pour la distribution programmée lors de la mise en place.

- Si **“**BASSE**”** sont confirmées, la température est réduite respectivement de 3 °C.
- Si **“**HAUTE**”** sont confirmées, la température est augmentée de 3 °C.
- Si **“**STANDARD**”** est confirmée, la température correspond à celle qui est programmée par le technicien préposé à l’entretien.

N.B.: La température “PREMIER CAFÉ” est employée pour la première distribution lors de la mise en circuit de la machine.

PREINFUSION

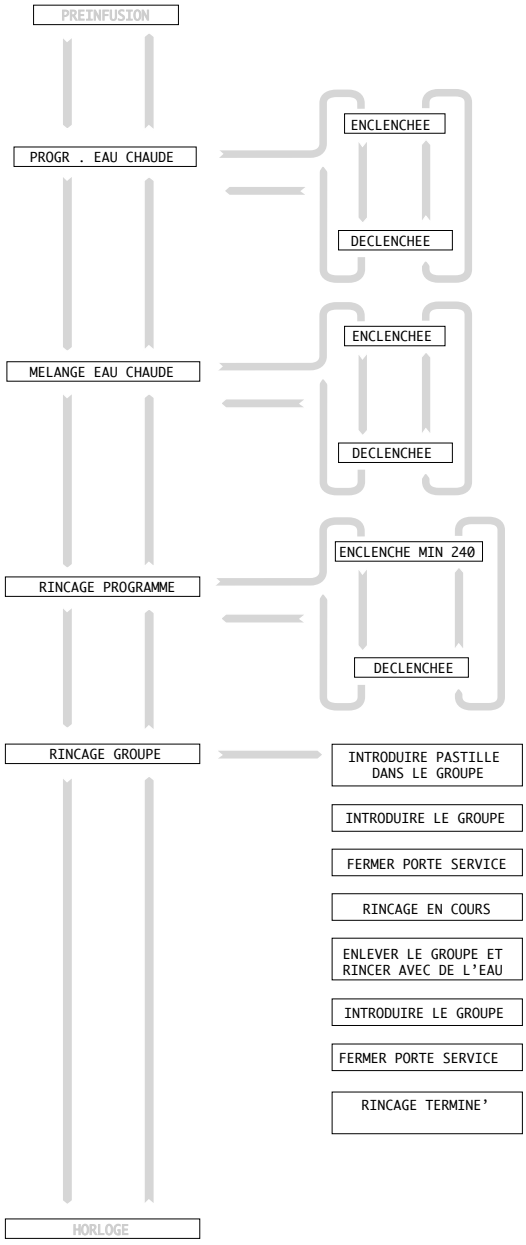
Cette fonction permet d’effectuer une petite pause pendant la première phase de distribution. Cela peut améliorer la qualité du café qui, pendant la pause, “se mêle” avec la première partie d’eau fournie.

- En confirmant **“**ENCLENCHEE**”**, la “pré infusion” est activée.
- Si **“**DECLENCHEE**”** est confirmée, aucune préinfusion n’a lieu

PROGR. EAU CHAUDE

Par cette fonction, il est possible de valider la programmation de la quantité d’eau chaude qui peut être distribuée.

- Si **“**ENCLENCHEE**”** est confirmée, il est possible de programmer la touche comme expliqué ci-dessous (voir “6.14 Programmation des touches de distribution”).
- si on sélectionne **“**DECLENCHEE**”**, la touche n’accepte pas la programmation de la dose, qui devra être introduite manuellement.



les fonctions en détail suivent à la page suivante

MELANGE EAU CHAUDE

Pendant la distribution de plusieurs types de boissons, la machine ajoute une certaine quantitié d'eau chaude par rapport à la programmation effectuée par le technicien.

- Si **"ENCLENCHEE"** est confirmée, ce mélange n'a pas lieu
- Si **"DECLENCHEE"** est confirmée, AUCUNE eau chaude n'est ajoutée pendant la distribution.

N.B.: Lorsque la fonction est désactivée, les valeurs programmées par le technicien demeurent inchangées et peuvent être employées de nouveau lors de la réactivation de la fonction.

RINCAGE PROGRAMME'

Cette fonction permet à la machine de distribuer une quantité minimum d'eau chaude (environ 5 cc) afin de prévenir tout résidu de produit dans le distributeur à café; ce lavage est effectué automatiquement après le temps programmé (20 à 240 minutes) à partir de la dernière distribution de café.

- Si **"ENCLENCHE"** est confirmée, le curseur clignotant de modification se positionne sur le dernier chiffre à droite, et la valeur peut être modifiée par des incréments de 10 min.; confirmer toujours les modifications apportées.
- Si **"DECLENCHEE"** est confirmée, aucun lavage n'a lieu.

N.B. : Pendant le lavage, l'afficheur montre le message **"RINCAGE PROGRAMME'"** le lavage peut se faire manuellement aussi en pressant pendant trois secondes la touche ESC.

RINCAGE GROUPE

Cette fonction permet de laver le groupe café (réf. 25, fig. 1) en utilisant les pastilles spéciales (pour tout renseignement sur les pastilles, contacter un centre d'assistance agréé), et a été établie pour guider l'utilisateur dans les étapes de l'opération.

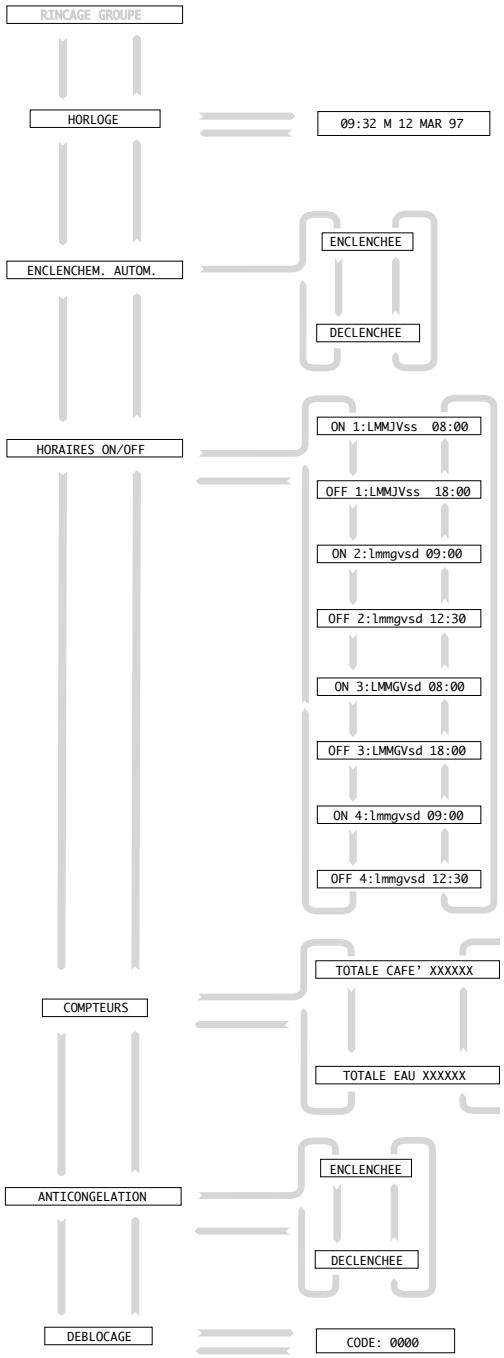
- Le procédé commence par le point **"RINCAGE GROUPE"**.
- Appuyer sur la touche ENT; l'afficheur montre **"INTRODUIRE PASTILLE DANS LE GROUPE"**.
- Enlever le groupe café; l'afficheur montre **"INTRODUIRE LE GROUPE"**;
- Introduire la pastille à l'intérieur du groupe café et remettre en place le groupe; l'afficheur montre **"FERMER PORTE DE SERVICE"**.
- Fermer la porte; l'afficheur montre **"RINCAGE EN COURS"**.
  La machine commence le cycle de lavage proprement dit, à la fin duquel l'afficheur montre **"ENLEVER LE GROUPE ET RINCER AVEC DE L'EAU"**.
- Enlever le groupe café; l'afficheur montre **"INTRODUIRE LE GROUPE"**.
- Laver le groupe café à l'eau courante.
- Remettre le groupe café en place; l'afficheur montre **"FERMER PORTE DE SERVICE"**.
- Fermer la porte; l'afficheur montre **"RINCAGE TERMINE' PRESSER ETOILE"**.

Appuyer sur la touche ESC pour sortir définitivement du menu et préparer la machine à l'emploi.

HORLOGE

Cette fonction permet de régler l'horloge et la date.

- Si **"HORLOGE"** est confirmée, le curseur clignotant se positionne sur les heures, qui pourront être modifiées.
- Après avoir confirmé l'heure établie, le curseur se positionne sur la donnée à modifier suivante (les minutes, le jour, la date, le mois, l'année).



ENCLENCHEM. AUTOM.

Cette fonction permet de programmer la mise en circuit et hors circuit automatiques de la machine, pendant deux tranches horaires différentes par chaque jour de la semaine.

- Si "ENCLENCHEE" est confirmée, la machine se prépare pour cette fonction.
- Si "DECLENCHEE" est confirmée, la machine ne se met en circuit et hors circuit que manuellement par l'interrupteur général (réf. 10, fig. 1).
  Les heures de mise en circuit et hors circuit automatiques déjà programmées demeurent mémorisées.
- Pour la programmation des tranches horaires et des jours, voir la fonction suivante "HORAIRES ON/OFF".

N.B.: la mise en circuit automatique de la machine est possible uniquement avec l'interrupteur général (réf. 10, fig. 1) en position "I".

HORAIRES ON/OFF

Cette fonction permet de programmer les heures de mise en circuit et hors circuit automatiques de la machine au cours de la semaine.

- Si "HORAIRES ON/OFF" est activée, le curseur clignotant se positionne sur le jour à modifier.
- Entrer le jour dans la programmation par la touche (down), qui transforme la lettre minuscule en majuscule.
- Annuler le jour dans la programmation par la touche suivant, qui transforme la lettre majuscule en minuscule.
- Confirmer la modification.

Pour modifier l'heure suivre le même procédé que celui du réglage de l'horloge.

Exemple: Dans le schéma des détails des fonctions on considère une programmation pour la mise en circuit de la machine à 08:00 h et la mise hors circuit à 18:00 h du lundi au vendredi, pour la mise en circuit à 09:00 h et la mise hors circuit à 12h:30 de samedi, et pour l'arrêt complet le dimanche.

COMPTEURS

Il s'agit de deux fonctions qui représentent le total des cycles de distribution de café et le total des cycles de distribution d'eau chaude.
Si le dosage automatique de l'eau n'est pas validé (voir fonction "PROGR. EAU CHAUDE", la machine comptera un cycle pour chaque actionnement de l'électrovanne.
N.B.: Les deux fonctions ne sont que de références, en tant qu'elles ne peuvent pas être mises à zéro.

ANTICONGELATION

La fonction anticongélation évite que l'éventuelle exposition de la machine en "STANDBY" à des basses températures cause des dommages dus à la formation de glace dans les chaudières. Cette fonction garde la température des chaudières à une valeur minimum qui en empêche la congélation.

- Si "ENCLENCHEE" est confirmée, la fonction est validée.
- Si "DECLENCHEE" est confirmée, la fonction est invalidée.

N.B.: La fonction n'est activée que si la fonction "ENCLENCHEM. AUTOM." est activée aussi, et uniquement si la machine est en "STANDBY". Si la fonction est active, l'afficheur montre "ANTICONGELATION".

DEBLOCAGE

Cette fonction permet de débloquer la machine momentanément lorsqu'elle a atteint le nombre de cycles programmé pour l'entretien ou le détartrage. Pour obtenir le code de déblocage il faut contacter la maison qui a effectué la mise en place ou qui fournit le service d'entretien. Une fois obtenue, le code doit être introduit dans la fonction:

- Confirmer la fonction "DEBLOCAGE", le curseur clignotant se positionne sous le premier chiffre à modifier;
- Introduire le chiffre et le confirmer;
- Après chaque confirmation le curseur clignotant se positionne sous le chiffre suivant, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le code soit complet.

6.20 Mise hors circuit de la machine

Mise hors circuit programmée
Est possible lorsque la fonction “ENCLENCHEM. AUTOM.” (voir “6.19.2 Description des fonctions”) est active et que la programmation de “HORAIRES ON/OFF” (voir “6.19.2 Description des fonctions”) a été effectuée.
À l’heure programmée la machine se met en “STANDBY”.
Mise hors circuit manuelle
Ce type de mise hors circuit est nécessaire si la fonction “ENCLENCHEM. AUTOM.” (voir “6.19.2 Description des fonctions”) n’est pas active.

S’obtient en portant aussi bien l’interrupteur général (réf. 10, fig. 1) que l’interrupteur omnipolaire en position “O”, ou en retirant la fiche.

6.21 Démontage/montage des panneaux

Les panneaux latéraux (réf. 1 et 5, fig. 11) et le panneau arrière (réf. 3, fig. 11) peuvent être démontés pour effectuer des opérations d’entretien ou des personnalisations pour adapter la machine à l’ameublement (vernissage, etc.).

Danger

Opération de compétence du Technicien préposé à l’entretien.

Déconnecter la machine de l’alimentation électrique par l’interrupteur général (réf. 10, fig. 1) et l’interrupteur omnipolaire ou en retirant la fiche.

Danger de brûlures

Attendre le refroidissement de la machine avant d’effectuer toutes opérations.

Le démontage se fait comme il suit:
- Enlever le bac d’égouttement (réf. 15, fig. 11).
- Allentare le viti superiori di fissaggio (rif.A, fig.11) e sganciare i pannelli laterali (rif.1 e 5, fig.11).
- Tourner les vis (réf. A, fig. 11) de 1/4 de tour par une clé à six pans de 4 mm et enlever les panneaux latéraux (réf. 1 et 5, fig. 11) en tirant vers le haut.
- Enlever la vitre (réf. 2, fig. 11).
- Démonter la plaque chauffante (réf. 4, fig. 11) en la déconnectant de la carte électronique, du câble de mise à la terre et du tuyaux de vidange (réf. B, fig. 11).
- Dévisser les écrous de blocage du panneau inférieur (réf. 3, fig. 11) et démonter le panneau.

Pour le montage, il faut:
- Monter le panneau arrière (réf. 3, fig. 11) et le bloquer par les écrous relatifs.
- Monter la plaque chauffante (réf. 4, fig. 11) en ayant soin d’introduire le connecteur électrique dans la carte électronique, le raccord dans le tuyau de vidange (réf. B, fig. 11) et de connecter le câble de mise à la terre.
- Monter l’un des deux panneaux latéraux (soit réf. 1, fig. 11 soit réf. 5, fig. 11).

Important

Introduire d’abord les axes inférieurs dans leurs logements, quindi serrare la vite di fissaggio.

- Positionner la vitre (réf. 2, fig. 11) dans l’entaille du panneau latéral déjà monté.
- Monter l’autre panneau latéral.
- Introduire le bac d’égouttement (réf. 15, fig. 11).
- Mettre en circuit la machine.

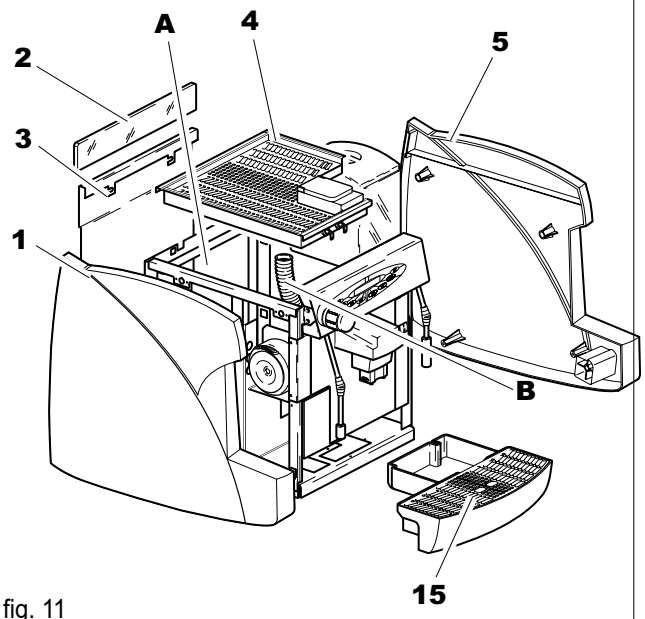


fig. 11

6.22 Mise hors service

Danger

Opération de compétence du technicien préposé à l’entretien.

En cas de mise hors service de la machine il faut la déconnecter électriquement et hydrauliquement, puis vider les bacs de récolte, les chaudières et les tuyaux, enfin la nettoyer (voir “7.2 Nettoyage de la machine”).

En cas d’élimination de la machine, il faudra trier les matériaux de construction de la machine et les éliminer par rapport à leur composition et aux dispositions de loi en vigueur dans votre Pays.

7 - ENTRETIEN

7.1 Avant-propos

Danger

Avant d'effectuer toute opération d'entretien et/ou nettoyage, déconnecter l'alimentation électrique par l'interrupteur général (réf. 10, fig. 1) et l'interrupteur omnipolaire (ou en retirant la fiche) et attendre jusqu'à ce que la machine ait refroidi.

- Les parties fixes et la machine même ne sont à nettoyer, si pas indiqué différemment, qu'avec de l'eau froide ou tiède, à l'aide d'une éponge non abrasive et d'un chiffon humide.
- Ne pas recourir à de jets d'eau directs.
- Toutes les parties à nettoyer sont aisément accessibles; il ne faut employer aucun outil.
- L'entretien et le nettoyage de routine protègent et gardent l'efficience de la machine pour longtemps et garantissent le respect des normes hygiènes élémentaires.
- La machine signale automatiquement les interventions d'entretien et/ou détartrage nécessaires; le nombre exact de distributions est lu par le compteur mécanique ou montré par l'afficheur; si ces interventions sont négligées, la machine pourrait se bloquer.

Danger

En cas de défaillances, dont l'indication apparaît normalement sur l'afficheur, arrêter immédiatement la machine, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur omnipolaire ou bien en retirant la fiche et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE le plus proche.

7.2 Nettoyage de la machine

Danger

Ne pas nettoyer la machine lorsqu'elle est en "STANDBY".

Le nettoyage doit se faire une fois par jour et avant toute période d'inactivité assez longue de la machine, afin de prévenir la solidification des résidus dans les récipients, les bacs et les distributeurs.
Nettoyer aprés chaque utilisation du CAPPUCCINATORE pour eviter la solidification de depôts.
Toutes les parties amovibles de la machine à nettoyer peuvent être lavées et rincées à l'eau courante.
Nettoyer les revêtements, les panneaux et les commandes de la machine à l'aide de chiffons doux, secs ou légèrement imbibés d'eau tiède.

7.2.1 Distributeur de café

On peut démonter:
- La protection supérieure (réf. A, fig. 12) du distributeur fixe (réf. F, fig. 12) en la tirant vers le haut;
- La garniture en caoutchouc (réf. H, fig. 12);
- Le distributeur mobile (réf. G, fig. 12) en le tirant vers le bas;
- Le distributeur télescopique (réf. E, fig. 12), en l'enlevant du distributeur (réf. G, fig. 12), après avoir appuyé sur les dents à encliquetage (réf. C, fig. 12) de l'élément intérieur (réf. B, fig. 12).

Le convoyeur en métal (réf. D, fig. 12) doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide sans être démonté du distributeur fixe (réf. F, fig. 12)

Danger de brûlure

Le convoyeur (réf. D, fig. 12) est chauffé par un élément de chauffage intérieur; avant de le nettoyer, attendre jusqu'à ce qu'il ait refroidi.

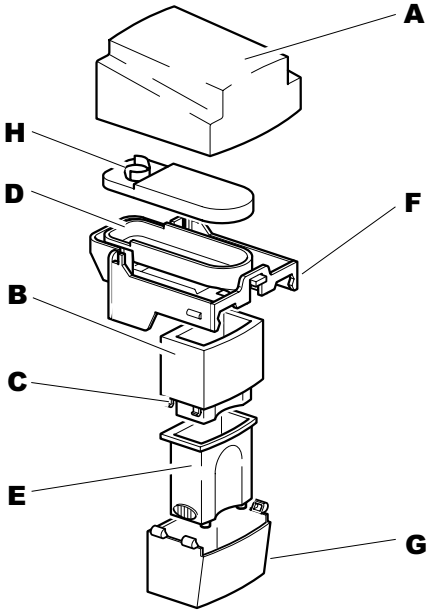


fig. 12

7.2.2 Groupe café

Nettoyer le groupe périodiquement avec les pastilles spéciales (voir "6.19.2 Description des fonctions – LAVAGE GROUPE").

- Enlever le groupe café (réf. 6, fig. 13) de la machine en le saisissant par sa poignée (réf. A, fig. 13) et en appuyant sur le bouton marqué par "PRESS".
- Laver avec soin à l'eau tiède.
  Ne pas employer de détergents.

Important

Ne jamais laver les parties de la machine dans le lave-vaisselle

- Racler doucement le filtre supérieur (réf. B, fig. 13) avec une petite cuillère en plastique ou une spatule.

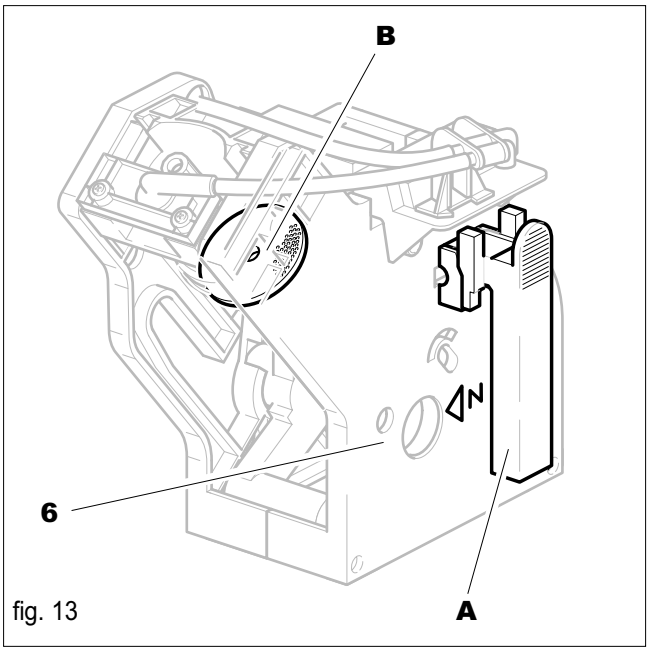


fig. 13

7.2.3 Bac et grille d'égouttement

Enlever le bac d'égouttement (réf. 15, fig. 1) de la machine et la laver à l'eau courante en ayant soin de ne pas abîmer la grille.

7.2.4 Tiroir à marcs

Après avoir enlevé le bac d'égouttement (réf. 15, fig. 1) et le tiroir à marc (réf. 17, fig. 1) le laver à l'eau courante.

7.2.5 Tuyaux de distribution de vapeur et d'eau chaude (BAR AT ES-BAR AT EC)

Nettoyer les tuyaux (réf. 16-11, fig. 1) à l'aide d'un chiffon humide non abrasif.
En cas d'obturation des buses, on peut dévisser la partie terminale des distributeurs et ouvrir les buses à l'aide d'une épingle.

7.2.6 Plaque chauffante

Nettoyer la plaque chauffante (réf. 4, fig. 1) avec un chiffon doux humide.

7.2.7 Réservoir à café

Nettoyer le réservoir à café (réf. 7, fig. 1) avec un chiffon doux imbibé d'eau.

Important

On conseille de consommer le café en grains avant de nettoyer le réservoir.

7.3 Blocage du moulin à café

Danger

Opération de compétence du technicien préposé à l'entretien.

Au cas où, à cause de la présence d'un corps étranger dans le café en grains, les meules se bloqueraient, la machine se bloque aussi, ce qui est signalé par le message "ERREUR MEULES" affiché.
Pour dépanner les meules il faut ouvrir l'ensemble du moulin à café (réf. 19, fig. 1) et enlever le corps étranger.

Danger

Déconnecter la machine de l'alimentation électrique par l'interrupteur omnipolaire ou en retirant la fiche, et attendre jusqu'à ce que la machine ait complètement refroidi.

7.3.1 Démontage/montage du moulin à café

Pour démonter le moulin à café il faut:

- Démonter les deux panneau latéraux et la plaque chauffante (voir "6.21 Démontage/montage des panneaux").

Danger de brûlure

Ne pas toucher les parties encore chaudes de la machine.

- Fermer la cloison (réf. A, fig. 14) du réservoir à café (réf. 7, fig. 14).
- Enlever les vis (réf. B, fig. 15) du réservoir (réf. 7, fig. 15), puis enlever ce dernier de la machine en tournant sa partie arrière.

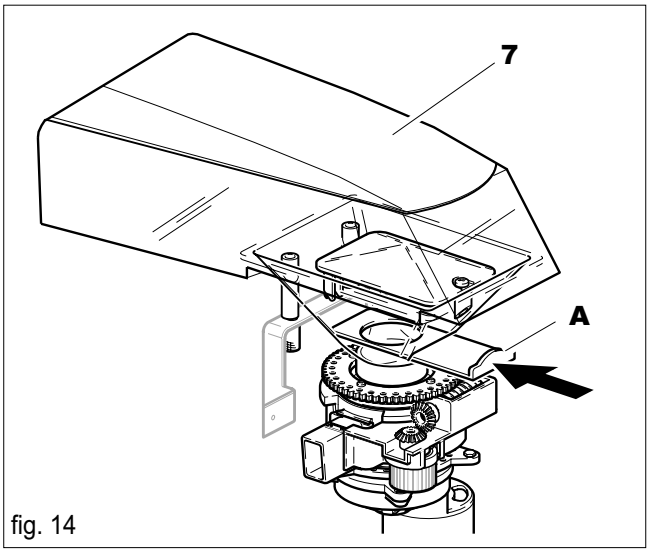


fig. 14

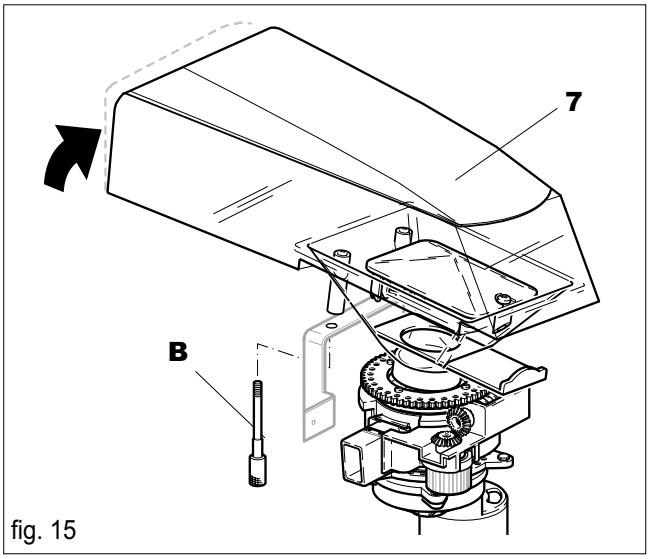


fig. 15

- Enlever, à l'aide d'un aspirateur, les grains qui se trouvent à l'entrée du moulin à café (fig. 16).

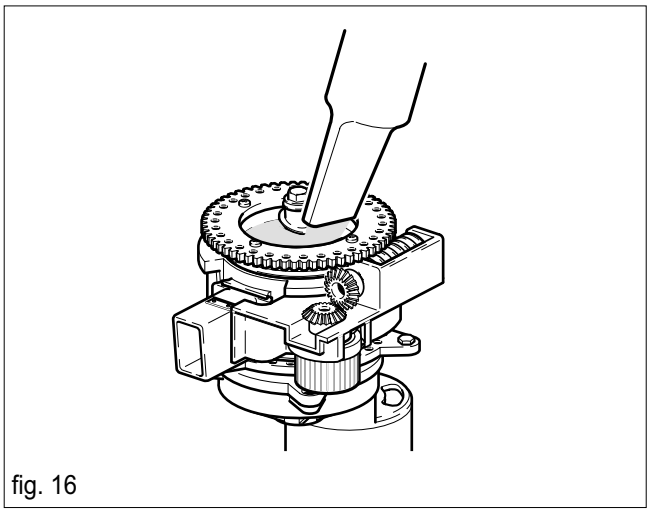


fig. 16

- Enlever d'abord les quatre vis (réf. C, fig. 17), puis la roue dentée (réf. D, fig. 17).

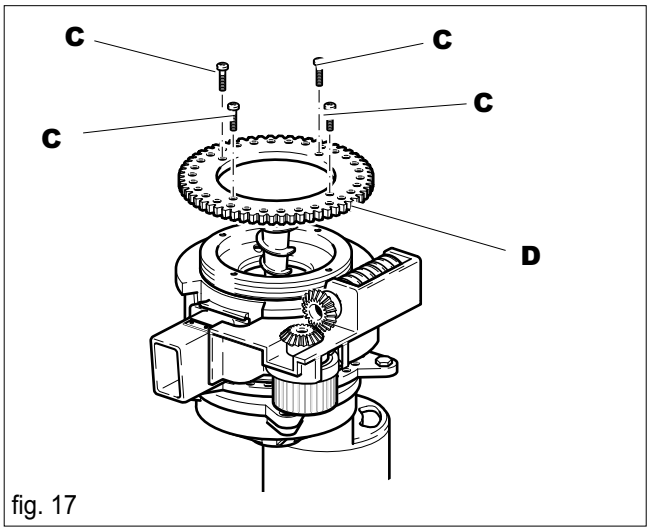


fig. 17

- Dévisser complètement la bague de réglage (réf. E, fig. 18) et nettoyer les deux meules à l'aide d'un aspirateur et d'un pinceau.

☞ Important

Vérifier en outre l'état d'usure des meules et si elles sont endommagées; les remplacer, si nécessaire.

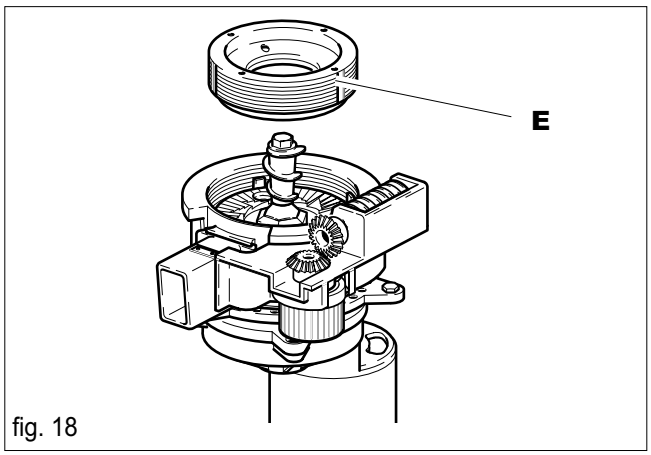


fig. 18

Pour monter le moulin à café il faut:

- Visser à fond la bague de réglage (réf. E, fig. 19), puis la dévisser d'un demi tour.

☞ Important

Cette opération est nécessaire aussi bien pour éviter le blocage que pour ne pas endommager les meules.

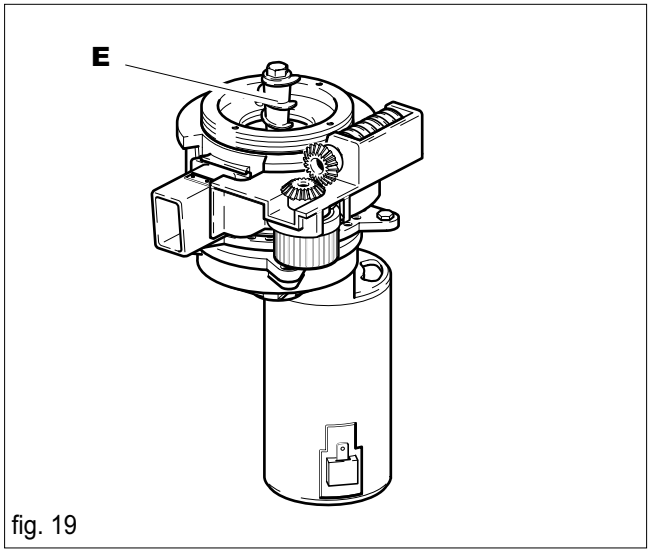


fig. 19

- Repositionner la roue dentée (réf. D, fig. 20) et la bloquer en serrant les vis (réf. C, fig. 20).

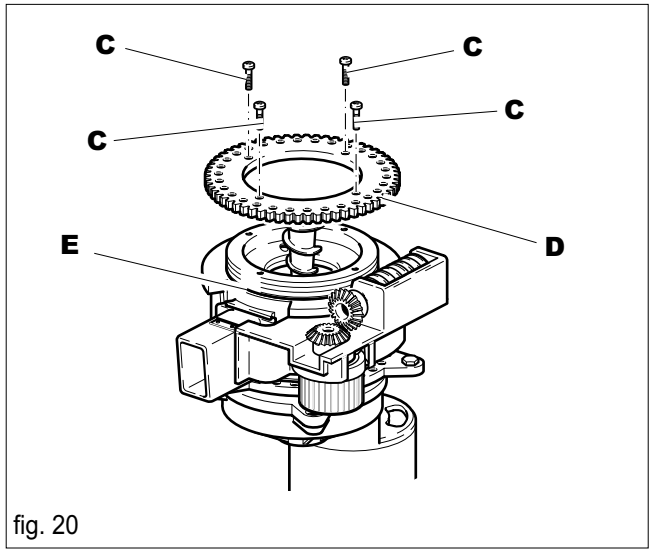


fig. 20

- Repositionner le réservoir à café (réf. 1, fig. 21) en accrochant d'abord sa partie avant, puis le tourner en bas.

☞ Important

Prêter attention au positionnement de la garniture (réf. F, fig. 21) qui doit entrer correctement dans la roue dentée (réf. D, fig. 21) et dans la bague (réf. E, fig. 21).

- Fixer le réservoir (réf. 7, fig. 21) en serrant les vis (réf. B, fig. 21) manuellement.

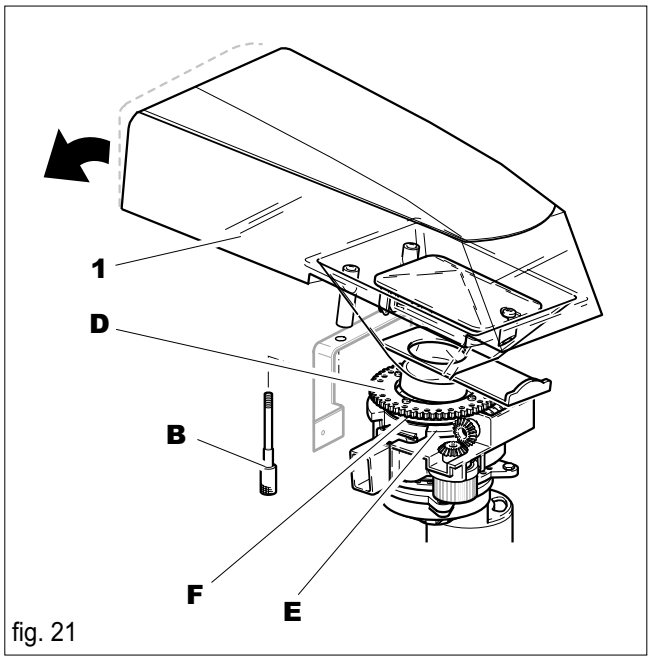


fig. 21

- Ouvrir la cloison (réf. A, fig. 22).

- Monter la plaque chauffante en l'accouplant au tuyau de vidange de l'eau (réf. B, fig. 11), et les panneaux latéraux (voir "6.16 Démontage/montage des panneaux").

Important

Pour reprendre l'emploi ordinaire de la machine il est nécessaire de régler la mouture de nouveau.

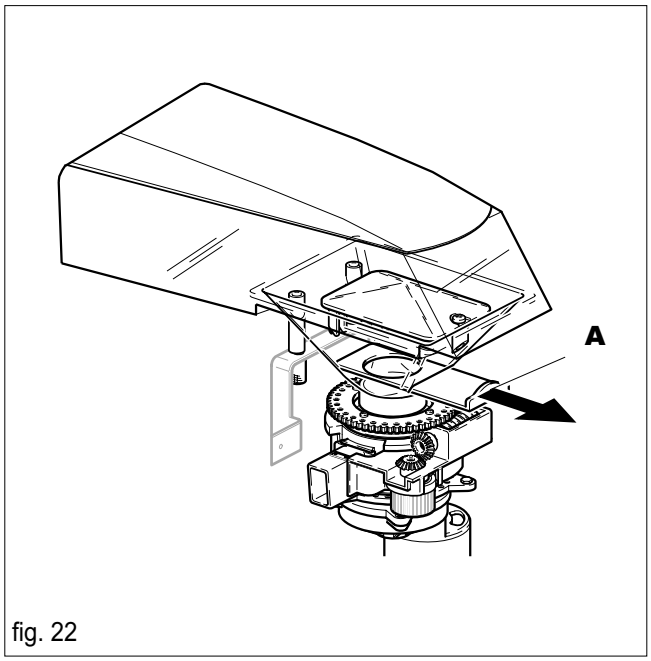


fig. 22

7.4 Nettoyage du Cappuccinatore (BAR AT EC)

Danger

Ne pas exécuter aucune opération de nettoyage du CAPPUCCINATORE quand la machine se trouve en état d'"attente".

Nettoyer après chaque utilisation du CAPPUCCINATORE pour éviter la solidification des dépôts.

Toutes les pièces retirables doivent être lavées et rincées à l'eau courante.

Important

Ne jamais laver les pièces en lave-vaisselle.

7.4.1 Groupe de distribution cappuccino (BAR AT EC)

Pour nettoyer individuellement tous les éléments du groupe à cappuccinatore (fig. 23) il faut retirer:
- le carter supérieur (réf. 3, fig. 23), en le tirant vers le haut;
- le pointeau de réglage de la crème (réf. 2, fig. 23);
- le diffuseur d'air (réf. 7, fig. 23) du corps du Cappuccinatore en le tirant vers le haut;
- le corps du Cappuccinatore (réf. 8, fig. 23), en le tirant vers soi;
- la pièce de raccord (réf. 9, fig. 23) entre le tuyau d'aspiration et le corps du Cappuccinatore;
- le tuyau de distribution mobile (réf. 4, fig. 23);
- le tuyau d'aspiration du lait (réf. 6, fig. 23).

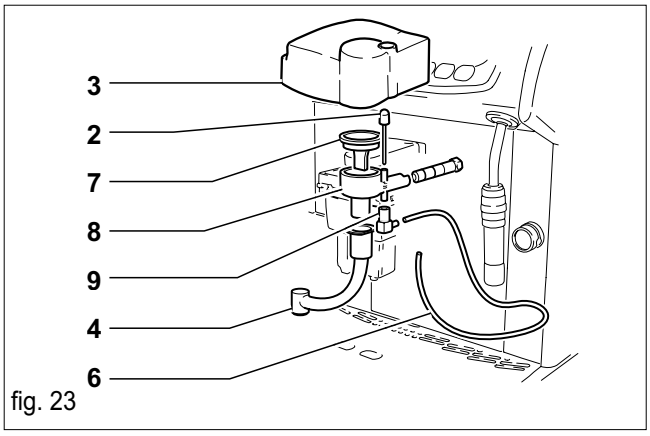


fig. 23

8 - DÉFAILLANCES CAUSES ET REMÈDES

Ci-dessous on peut trouver la liste des défaillances qui peuvent se vérifier pendant la vie utile de la machine.

Si la case “remède” contient le symbole cela signifie que l’intervention doit être effectuée par le technicien préposé à l’entretien.

DÉFAILLANCE	CAUSE	REMÈDE
La machine ne se met pas en circuit	La machine n’est pas sous tension	Vérifier que la prise de courant est branchée
		Vérifier que l’interrupteur omnipolaire (si présent) est allumé
		Contrôler les fusibles de l’installation électrique
		Vérifier les connexions électriques
L’afficheur montre le message “VIDER LES MARCS”	Le tiroir à marcs est plein	Vider le tiroir à marcs et le remettre en place correctement
Erreur de la meule	Le moulin à café est bloqué	Nettoyer le moulin à café (voir “7.3 Blocage du moulin à café”)
À la place du café, seule l’eau coule	On a pressé la touche de sélection café prémoulu avant de remplir le compartiment à café en poudre	Introduire la dose dans le compartiment et répéter le cycle
Pas d’eau ou de vapeur sortent	Le trou du tuyau de la vapeur/eau chaude est engorgé	Le nettoyer avec une aiguille très fine
Le café coule trop rapidement	La mouture est trop grosse	La régler sur un degré plus fin
Le café coule trop lentement	La mouture est trop fine	Le régler sur un degré plus gros
Le café n’est pas assez chaud	La tasse n’est pas préchauffée	Préchauffer la tasse sur la plaque chauffante
	La machine n’a pas encore atteint la température idéale	Attendre jusqu’à ce que la température soit atteinte
Le café a peu de crème	Le mélange n’est pas adapté, le café torréfié n’est pas frais, la poudre de café moulue est trop fine ou trop grosse	Changer de mélange de café ou contrôler le degré de mouture (si prémoulu)
La machine met trop de temps pour chauffer, la quantité d’eau est très limitée	Le circuit de la machine est engorgé par le calcaire	Détartrer la machine
Le groupe café ne peut pas être enlevé	Le groupe de distribution de café n’est pas dans sa position de base (N)	Mettre hors circuit et en circuit la machine par l’interrupteur général
Le groupe café ne peut pas être mis en place	Le groupe de distribution de café n’est pas dans sa position de base (N)	Tourner manuellement le groupe pour amener dans la position de base (N), en faisant coïncider le repère sur l’arbre avec la flèche N (voir fig. 13)

COD. 383018 Rev 00 Novembre 2001